Digitized by Google

<36613506230017

Praktisches Handbuch der höheren Kochkunst

von

J. Fahrmbacher,
Mundkoch Sr. Maj. des Königs von Baiern.

Nürnberg,
bei Joh. Leonh. Schrag.
1822.

Vorrede.

Wenn man auf die große Anzahl der schon vorhandenen Anweisungen und Handbücher der Kochkunst blickt, so wäre man versucht zu glauben, dieser Gegenstand sey in der Art erschöpfend bearbeitet worden, daß hierüber kaum mehr etwas neues und nützliches gesagt werden könnte. Indessen scheint das Publikum, ohngeachtet der bekannten guten Werke in diesem Fache nicht hinlänglich befriedigt, und neue Kochbücher finden allenthalben Nachfrage.

Diese Betrachtung allein ist es, welche den Verfasser bestimmt, seine mehrjährigen Erfahrungen in der Kochkunst in diesem Handbuche dem Publikum vorzulegen; nicht als ob er wähnte, dieses müsse alle seine Vorgänger übertreffen. — Er begnügt sich, wenn man in verschiedenen Fällen die Anweisungen praktischer und faßlicher, und die Auswahl der Speisen zweck-

mäßiger, und besonders auch kleineren Hauswesen anpassender, als solche schon bekannt sind, die Zusammenstellung des Ganzen geordneter, auch hie und da etwas neues findet. Diesen Zweck zu erreichen hat der Verfasser die beßten Bücher, die in Frankreich und England hierüber erschienen — namentlich die eines Woollams, Collingwood, Beauvilliers und anderer — so weit sie nämlich für unsere deutsche Küche anwendbar sind, benützt; denn in Paris, dem heutigen Athen, ist es unstreitig, wo die Kunst, den Gaumen durch sinnreiche Zubereitung wohlschmeckender Speisen zu laben, ihre höchste Entwickelung erhalten hat, vorzüglich geachtet und von erfahrenen Kennern streng beurtheilt wird.

Die Kochkunst ist die Fertigkeit, die zur Sättigung des Menschen nöthigen Lebensmittel so zuzubereiten, daß sie nicht allein das Bedürfniß des Hungers stillen, sondern auch dem Gaumen, den die Natur mit einer besondern Reitzbarkeit begabte, wohlschmeckend werden; das der Gesundheit Zuträgliche und Schädliche in diesem Fache zu erkennen, und dem Wohlhabenderen durch die Freuden der Tafel das Gebiet der Vergnügungen zu erweitern. Keine Festlichkeit geht in unsern Tagen vorüber, die

nicht mit einem Gastmal schlöße; einer wohlbesetzten Tafel gelingt manchmal was keinem andern Mittel gelang, und man betrachtet das Gastrecht der Bewirthung oft als eine einflußreiche Fürsprache.

Die Natur selbst, indem sie die Empfänglichkeit des Gaumens und so viele edle Nahrungsfrüchte gab, scheint uns auf den Genuß der feineren Sättigung hingewiesen zu haben.

Unsere heutigen Schmäuse, wie prächtig sie auch oftmals seyn mögen, kommen doch bey weitem nicht jenen der alten Griechen und Römer gleich, die eine ausserordentliche Ueppigkeit und Verschwendung hierin zu zeigen eifersüchtig waren.

Die Kochkunst ist jeder Hausfrau unentbehrlich; sie wird in der Tochter mit als ein Zeichen guter, häuslicher Erziehung erkannt. In der geschmackvollen Art, wie eine Hauswirthin ihre Gäste bedient, weis sie sich mehr auszuzeichnen, als durch kostbares Silberzeug, überladene Tafel-Aufsätze oder durch eine Menge kostspieliger Speisen. — Bei Anordnung einer Tafel ist Einfachheit und guter Geschmack die schönste und schwerste Aufgabe.

Die Ansprüche die man an Kochbüchern macht, sind gewöhnlich übertrieben. — Ohne

Uebung, ohne die Erlangung eines gewissen Taktes bleibt die beßte aus der Praktik genommene Anweisung in Büchern doch immer ungenügend, und wer seinen ersten Unterricht aus Kochbüchern schöpfen will, wird mit keinem zufrieden gestellt werden können. Ehe man einer Person die Zubereitung einer Tafel anvertraut, muß sie doch praktisch, das heißt, von einer andern Person in den ersten Elementen der Kocherei unterrichtet worden seyn. Dann erst, wenn sie schon eine gewisse Fertigkeit in der Zubereitung der allergewöhnlichsten Gerichte erlangt und darüber Bemerkungen zu machen gelernt hat, wird ihr ein Hilfsbuch nützlich werden können; und auch da wird es manche Erfahrung kosten, denn eine Speise kann, nach dem vorgeschriebenen Maaße ganz richtig zusammengesetzt, am Ende doch mißlingen, ohne daß daran der Verfasser des Kochbuchs Schuld trüge. Das zu wenig oder zu viel im Sieden, Braten, Backen, Rühren u. s. w., worüber keine schriftliche Anweisung je hinlänglich unterrichtend seyn wird, noch kann, zu vermeiden, muß der mechanischen Fertigkeit und der Aufmerksamkeit der kochenden Person überlassen bleiben; jedoch besiegen Fleiß und guter Wille leicht und bald solche Hindernisse.

Ein belehrendes Verzeichniß, welche Viktualien in den zwölf Monaten des Jahrs in ihrer beßten Eigenschaft sind, so wie einige Speisezettel (Ménus), schienen als Beylage dem Verfasser zweckmäßig.

Bey der Angabe des Maaßes ist jederzeit jenes für 12 Personen berechnet. Wer für 6 zu kochen hat, bediene sich der Hälfte; oder wer für 18. der füge noch die Hälfte des angegebenen Maaßverhältnisses bey. An einer für 12 Personen genüglich zubereiteten Tafel werden auch 15 Personen — ohne daß eine Vermehrung des Maaßes bey den zusammengesetzten Speisen, z. B. Ragouts, Entremets etc. nöthig würde, und mit alleiniger Abänderung, Vergrößerung oder Vermehrung der Braten oder größern Platten (sogenannten grosses pieces) speisen und hinreichend bedient werden können. Bey einer größern Anzahl Schüsseln dürfen dieselben weniger ergiebig seyn, als bey einer kleinern Auswahl — mit Ausnahme jedoch, wie oben bemerkt, der Braten und sogenannten grosses pieces, welche für alle Gäste hinreichen müssen — da nicht alle bey einer Tafel Anwesenden von ein- und derselben Platte, wenn deren viele sind, speisen würden. Für die Jahrszeit — oder überhaupt seltene,

oder sehr theure Gerichte können ebenfalls in kleinerem Maaße serviert werden.

Auch findet man in diesem Buche die Anweisung, verschiedene Erfrischungs- und andere Getränke, Gefrornes und was zur Bedienung eines Abendzirkels oder zur Ausstattung des Theetisches erforderlich ist, zuzubereiten.

Wo vom Gewicht die Sprache ist, ist das baierische, das Pfund zu 32 Lothen, zu verstehen.

I. Suppen.

1. Jus.

Hiezu nimmt man in Scheiben geschnittenes Nierenfett, beyläufig ½ Pfund, beleget damit den Boden einer Casserolle, sodann in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Pfund Kalbfleisch, und eben so viel Rindfleisch, sammt einem Quart Wasser. Dieses alles läßt man auf Kohlfeuer nach und nach anziehen, so daß es mehr schwarz als braun aussiehet, alsdann füllt man die Casserolle mit Wasser auf, legt gelbe Rüben, schön geputzt und geschnitten dazu, läßt dieß Gemenge 2 gute Stunden langsam kochen, und schäumt es wohl ab. Zuletzt seiht man das Ganze durch eine Serviette, und stellt es zum nöthigen Gebrauch auf die Seite.

2. Consomé. Kraftbrühe.

Man schneidet 1 Pfund Nierenfett und einige große Zwiebeln in Scheiben, legt 4 Pfund Kalbfleisch und Knochen, mit eben soviel Rindfleisch, und einem alten Huhn in eine große Casserolle, setzet solche auf Kohlfeuer gießt eine halbe Maaß Wasser darein, und läßt es anziehen, bis es gelb wird. Sodann wird es mit Bouillion aufgefüllt, Sellerie, Pastinak und gelbe Rüben darein geschnitten, öfters abgeschäumt, und so langsam gekocht, bis alles ganz weich ist. Hierauf schöpft man das Fett herunter, und seihet die Consomé durch eine feine Serviette, um sie zum weitern Gebrauch aufzubewahren, über welchen im folgenden Anweisung gegeben wird.

3. Glacé.

Eine gute Glacé kann man von Geflügel, Braisen, starker Bouillion, alten Hühnern, Kalbsjarret und etwas beygelegten Suppenkräutern verfertigen. Sobald die angegebenen Sachen weich gekocht, wohl abgeschäumt, und das Fett rein abgeschöpft ist, so werden sie durch eine Serviette geseiht, und in einer andern Casserolle auf starkem Kohlfeuer kurz gekocht, bis alles dick wie ein Syrup wird. Man vergesse aber das beständige Umrühren ja nicht, damit es nicht anbrenne; bemerkt man, daß es fertig ist, so stellt man es zum Auskühlen auf die Seite. Um den Speisen Kraft und Firnisse zu geben, ist eine Glacé eines der ersten Bedürfnisse in der Kochkunst; sie erweißt sich auch auf Reisen von großem Nutzen.

4. Coulis.

Zu einer Coulis wird genommen: 1 Pfund magern Schinkens der nicht alt ist, würflich geschnitten, dann eben so geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilwurzeln, und eine Staude Sellerie, ein Lorbeerblatt, ein Paar Nelken und etwas Muscatblüthe. Dieses alles läßt man in einer Casserolle mit einem halben Pfund Butter schwitzen; soll die Coulis braun werden, so muß der Schinken und das Wurzelwerk auch braun schwitzen, soll sie weiß seyn, so darf dieß alles nicht so hart geschwitzt werden. Hernach nimmt man 1 Pfund Mehl, rührt es darein, läßt solches ein wenig anziehen, und gießt alsdann Jus und Bouillion dazu, so daß das Ganze ohngefähr 3 Maaß beträgt. Hat man es darauf bey gelindem Feuer von einer Seite 2 Stunden lang ganz sachte kochen lassen, so wird es durch ein Haarsieb geseihet und in ein irdenes Geschirr gegossen, in welchem man zur Winterzeit die Coulis einige Tage aufheben kann. Uebrigens kann man

sie auch in kleinerer Portion bereiten und nimmt alsdann von dieser Masse die Hälfte, auch das Viertel, darnach man viel oder wenig braucht.

5. À la Daube.

Ist fast dasselbe als Braise, nur daß zur Daube, wenn sie ein Kraftgelée werden soll, welches zu kalten Pasteten und dergleichen gegeben wird, Kalbfleisch Bouillion mitgenommen wird, auch ein Paar Kälberfüße, ein Stück Schinken, Nelken, Pfeffer, Muscatblumen, Wurzelwerk und Bouquet (alles unzerschnitten) ein Glas weisser Wein, und etwas Weinessig. Außerdem wird wie mit der Braise verfahren, zuletzt aber der Bodensatz oder die Bouillion von der Daube durch ein Haarsieb geseihet, und mit Consomé vermischt.

6. À la Braise.

Man nimmt ein halb Pfund magern Schinken, ein Pfund gutes Nierenfett (beydes in Stücken geschnitten), 2 Quart fette Bouillion, ein Lorbeerblatt, einige Nelken, etwas Pfeffer, und Muscatblumen, und thut es in die Braise, desgleichen einige große Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, und ein Bouquet frische Kräuter, sammt einem halben Pfund Speck. Der Letztere wird in breite Scheiben geschnitten, um das Stück Fleisch, oder das Geflügel, welches in der Braise gar werden soll, damit zu bedecken. Der Deckel zu einer Casserolle, die man zur Braise braucht, muß sehr gut passen, auf dieselbe, und unter sie kommen glühende Kohlen, damit es so viel als möglich sachte koche; wenn es auch nur hin und wieder einmal aufstößt, so wird das Fleisch, das ohnehin nicht zu weich seyn darf, gewiß viel weicher, als wenn es zu rasch kocht. Noch ist anzumerken, daß das Stück Fleisch oder was es sonst sey,

welches man in die Braise legen will, ganz genau die Casserolle ausfüllen müsse, welche durchaus nicht zu groß seyn darf.

7. Potage de santé clair. Gesundheitssuppe.

Diese wird einzig aus starker Bouillion und etwelchen kleinen Zwiebeln, welche man in dieser einige Zeit fortkochen läßt, verfertigt. Man serviert sie klar, mit gesottenen Hühnern, oder Kalbsstücken.

8. Potage aux carottes nouvelles. Junge gelbe Rüben-Suppe.

Schöne rothe gelbe Rüben werden geputzt und in Stücken gleicher Größe geschnitten, in guter Bouillion weich gekocht, und mit geröstetem Brod zusammen auf den Tisch gegeben.

9. Potage printanier clair. Frühlingskräuter-Suppe.

Verschiedene junge Kräuter, die man zu Suppen gewöhnlich zu verwenden pflegt, werden gewaschen, hernach gut ausgetrocknet, und im frischen Butter geschwitzt, durchgeselht und gesalzen, dann mit starker Bouillion aufgefüllt. Man kann etwa auch ein Stück Kalbfleisch darein legen, und läßt alles zusammen wohl aufkochen; wenn diese Suppe serviert wird, so muß sie sehr stark seyn, und die gerösteten Brodschnitten sehr weich.

10. Potage aux poids verds. Grüne Erbsensuppe.

Wenn die grünen Erbsen ausgelöset sind, so läßt man sie in frischem Butter schwitzen, giebt etwas Muscatennuß und Salz darein, füllt sie dann mit guter Bouillion auf, und legt ein Stück Kalbfleisch dazu. Die Erbsen

müssen ganz weich gekocht seyn, auch ist es nöthig ein Paar geröstete Brodschnitten darunter mitkochen zu lassen, damit die Erbsen sich binden. Dann legt man das Fleisch heraus, seihet die Erbsensuppe durch ein Haarsieb, und giebt geröstetes Brod darein.

11. Erbsensuppe mit Speck. Potage aux poids et lards.

Trockne Erbsen werden gewaschen, in einer Casserolle mit Speck zusammen weich gekocht, und hernach durchgetrieben. Ausser diesen werden Sellerie, Pastinak, gelbe Rüben, Petersilwurzel ein wenig in Wasser blanschiert, und mit den durchgeseihten Erbsen gekocht, welche mit guter Bouillion aufgefüllt werden müssen, damit sie nicht zu dick werden. Beym Anrichten giebt man dazu geröstete Semmelscheiben, und garniert sie mit dem gekochten Speck, auch wirft man noch etwas Salz, Pfeffer und Muscatennuß darein.

12. Coulis à la Reine.

Von einem gebratnen gemästeten jungen Huhn wird das weisse feine Fleisch herausgeschnitten, dann eine Handvoll Mandeln blanschiert, die Haut davon abgezogen, und sie in frisches Wasser gelegt, hernach herausgenommen, abgetrocknet und im Reibstein fein mit Eyerweis gestossen. Dazu füge man endlich auch das Hühnerfleisch mit etwas in Milch geweichtem Brod, und fahre so lange mit dem Stossen fort, bis alles recht fein ist. Dann wird diese Masse in eine Casserolle gethan, Salz, etwas Muscatblüthe und gute Bouillion dazugesetzt, und auf gelindem Kohlfeuer gekocht, bis sie kräftig ist, und man dieselbe mit etwas süssem Rahm vermengt, durch ein Haartuch gestrichen, zur Tafel servieren kann.

13. Krebssuppe. Coulis d'ecrevisses.

Man nimmt Krebse so viel man will, siedet sie ab, und stößt sie, nachdem die Schweife ausgelöset sind, und das Bittere herausgenommen wurde, mit Butter und ein Paar gerösteten Semmelscheiben, im Reibstein ganz fein. So stellt man sie in einer Casserolle aufs Feuer, giebt Salz und Muscatblüthe darein, und läßt sie eine Weile schwitzen; dann wird Bouillion darauf gegossen, und alles fortgekocht bis zum Anrichten. Ausserdem werden ein Paar Eydotter abgeklopft, und in die Krebssuppe gerührt, alles durch ein Haartuch auf geröstete Semmelscheiben geseihet, die Krebsschweife darein gelegt und serviert.

14. Sagosuppe mit Jus. Sagou au jus.

Ein halb Pfund Sago wird mit kaltem Wasser einigemal abgewaschen, dann im Wasser ¼ Stunde blanschiert, auf ein Haarsieb gelegt, und mit frischem Wasser abgekühlt. Hernach wird der Sago in eine Casserolle gethan, mit gutem Jus oder Bouillion aufgefüllt und dazu feingehackter Sauerampfer, Körbelkraut, Pastinak und das Gelbe vom Kopfsalat gelegt; hat er so eine halbe Stunde gekocht, so serviert man ihn mit gerösteten Semmelscheiben.

15. Coulis ou purée de lentilles. Suppe von Linsen.

Man kocht die Linsen in guter Fleischbrühe, und seihet, wenn diese ganz weich sind, geschnittne Zwiebeln in Butter. Diese mengt man unter die Linsen, giebt Wurzelwerk, Salz und Pfeffer darein, und läßt sie noch einige Zeit kochen, doch darf man sie auch nicht zu dick werden lassen. Dann werden die Linsen mit der Bouil-

lion durch ein Haartuch geseihet, und so kann man beliebigen Gebrauch davon machen.

16. Purée ou Coulis de navéts. Rübensuppe.

Weisse Rüben werden geschält und aufgeschnitten, mit gutem Fett oder frischer Butter in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, ein wenig zerstoßener Zucker darein gethan, und alles zusammen stark heiß gemacht. Man lasse die Rüben darin so lange anziehen, bis sie Farbe bekommen, dann füllt man sie mit guter Bouillion auf, salzet sie und läßt sie recht weich kochen, um zuletzt alles durch ein Haartuch seihen zu können.

17. Reißsuppe mit Klössen. Soupe au ris et keneffe.

Ein halb Pfund Reiß wird im Wasser abblanschiert, ausserdem in einer Casserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zerlassen, und ein wenig Mehl, etwa ein Caffeelöffel voll darein gethan. Dieß läßt man zusammen schwitzen, gießt Bouillion dazu, und legt den Reiß bis auf eine Tasse voll hinein, daß er kocht; feingehacktes Körbelkraut, Sauerampfer und Portulack, Salz und Muscatnuß mischt man übrigens auch noch bey. Den zurückbehaltenen Reiß läßt man noch etwas kochen, und dann kalt werden; hierauf rührt man ihn zu dem Lockenteig. Sobald sie gar sind, kann man die Suppe anrichten, die Locken hinein legen, und etwas Muscatnuß darüber reiben.

18. Suppe von Spargel und jungen Tauben. Aux pointes d'asperges et pigeons.

Vier junge Tauben werden bis zum Kochen reinlich zubereitet, dann läßt man sie in Bouillion einigemal aufkochen, hierauf in einer Casserolle ein halb Pfund Butter

zergehen, ein Viertelpfund Mehl darin schwitzen, und füllet eine Maaß Bouillion darauf. Petersilie im Ganzen wird mitgekocht, alsdann aber wieder herausgezogen.

Die Tauben werden in die Suppe hineingelegt, wenn der Spargel geputzt, geschnitten, und im Wasser blanschiert ist; alsdann wird auch er in die Suppe gelegt, und ein Stückchen Zucker darein gethan. — Doch darf die Suppe nicht süß, sondern nur angenehm schmecken, auch Salz und etwas Muscatnuß nicht vergessen werden.

19. Nudelsuppe mit Jus. Vermicelles au jus.

Fein geschnittne Nudeln werden im Wasser blanschiert, eine Handvoll Körbel und Portulack recht fein gehackt, mit klarer Jus einigemal aufgekocht, die trockenen Nudel hineingelegt, gesalzen, darauf Muscatblüthe dazu gethan, und so ausgekocht.

20. Suppe von weissen Bohnen und Hammelfleisch. Soupe au mouton et haricots blancs.

Man nimmt eine gute Portion getrocknete Bohnen, und kocht sie in Salzwasser weich; fein gehacktes Wurzelwerk schwitzt man im Butter recht stark, dann legt man die Bohnen hinein, füllt sie mit guter Bouillion auf, und läßt alles kochen, bis die Wurzeln weich sind. Dann streicht man es durch ein Haartuch, giebt etwas Salz und Muscatnuß dazu, und serviert die Suppe mit gewürfeltem Brod. Zu gleicher Zeit wird eine Hammelsbrust weich gekocht, in Stücken geschnitten, mit Salz und Pfeffer und geriebenem Semmelbrode bestreuet, auf dem Rost grilliert, mit Butter begossen und auf einem Teller mit zur Suppe gegeben.

21. Suppe von Kopfsalat mit einem alten Huhn.
Soupe aux laitues avec une poule.

Von sechs schönen Salatköpfen nimmt man das Innerste (die Herzchen), schneidet sie recht fein, blanschiert sie im Wasser ab, und legt sie auf ein Haarsieb. Hierauf läßt man ein Viertelpfund Butter in einer Casserolle zergehen, mischt 4 Loth feines Mehl dazu und läßt den Salat darin schwitzen. Hat man $\frac{3}{4}$ Bouillion beygegossen, so muß der Salat noch eine halbe Stunde kochen. Ist die Suppe gar so rührt man sie mit 8 Eyern ab, und giebt sie, nebst dem alten Huhn zur Tafel.

22. Eine Weinsuppe mit Biscuit. Soupe au vin et biscuit.

Zwanzig Eydotter werden mit einer Maaß Wein klar gerührt, Zucker, und ein Stückchen Zimmet dazu gethan, und so auf dem Feuer doch unter beständigem Umrühren einmal aufgekocht, weil die Suppe sonst zusammen läuft. Wenn man will, so gießt man auch etwas Wasser darein; übrigens werden Biscuit zur Suppe gegeben.

23. Habergrützsuppe. Sémouille.

Es wird Habergrütze durcheinander gerührt, eine Stunde gekocht, und sobald sie recht schleimig ist, durch ein Haartuch gestrichen. Hierauf werden 3 Quart Habergrützschleim mit 8 Eydottern abgezogen, Zucker nach Belieben, geröstete oder in Butter gebrätne und würflich geschnittene Semmeln, auch nach Gefallen große und kleine Rosinen hinzugethan und serviert.

24. Kräutersuppe mit verlohrnen Eyern. Soupe aux herbes et oeufs pochées.

Zu dieser Suppe läßt man ein halb Pfund Butter schmelzen, und in dieser wieder die innersten gelben Herzblätter von zwey Salatköpfen, eine Handvoll Sauerampfer, Portulack, Spinat, Körbelkraut, einiges in Würfeln geschnittenes Wurzelwerk, und ein Paar Löffel voll Mehl schwitzen. Die sämmtlichen hier benannten Gegenstände werden sodann mit einer starken Maaß Bouillion klar gerührt, worauf man diese Suppe so lange sachte kochen läßt, bis die Kräuter darin recht weich geworden sind. Ausserdem werden 8 Eydottern mit einigen Löffel voll Wassers klar gerührt, und die Suppe, wenn man sie anrichten will, damit abgezogen, auch Semmelscheiben und verlohrne Eyer noch hinein gegeben. Haben die Eyer nun einigemal im Wasser aufgekocht, so kühlt man sie mit kaltem Wasser ab, und legt sie in die Suppe, in die man noch Muscatnuß reibt.

25. Suppe von grünen Erbsen mit jungen Hühnern. Soupe aux poids verds et jeunes poulets.

Man richtet ein paar junge Hühner zu, und kocht sie in einer Braise nur halb; dann bricht man eine Quantität junge Erbsen aus, schwitzet die feinsten darunter in einer Casserolle mit einem Stück Butter, wozu man nach Belieben etwas Zucker beysetzen kann, thut einen Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt dieß mit einem Quart recht guter Bouillion klar, legt hierauf noch ein Büschelchen Petersilie und Pfefferkraut, wie auch die jungen Hühner hinein, und läßt alles weich kochen. Die größern Erbsen werden mit Pfefferkraut, gelben Kopfsalat, einem Vier-

Pfund Butter und etwas Mehl geschwitzt, mit der nöthigen Bouillion aufgefüllt, eine Stunde langsam gekocht, einige gelbe Rüben hinzugethan, und so zuletzt durch ein Haarsieb gestrichen. Sobald die jungen Hühner weich sind, so werden sie in die Terrine gelegt, und grüne Erbsen nebst der andern Suppe heiß darüber angerichtet, auch ein wenig Salz und Muscatnuß darein gegeben.

26. Chapon au ris. Kapaun im Reiß.

Nachdem man einen schönen Kapaun geputzt, rein ausgenommen und gewaschen hat, so wird er mit einem Tuch abgetrocknet und dressiert, nachher in eine Casserolle gelegt, mit guter Bouillion aufgefüllt und gekocht. Dann läßt man gelbe Rüben, ein paar Zwiebeln und Nelken, mit einem halbem Pfund feinem Reiß, der zu mehrerenmalen in frischem Wasser gewaschen werden muß, zwey Stunden langsam kochen, und schäumt ihn fleißig ab. Bey dem Anrichten werden aus dem Kapaun der Bindfaden und die Hölzer zum Ausspreitzen heraus gezogen, er auf die Platte dressiert, und der Reiß darüber gegossen, die Zwiebeln und gelbe Rüben herausgelassen, doch Salz und Pfeffer nicht vergessen.

27. Soupe à l'oignons. Zwiebelsuppe.

Wenn man 18 Zwiebeln geschält, und jede in zwey Stücken geschnitten hat, wird ein Viertelpfund Butter in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, und die Zwiebeln darinnen stark bis zum Bräunlichtwerden geschwitzt, hernach mit Bouillion oder Wasser aufgefüllt, eine halbe Stunde gekocht und zuletzt etwas Salz und Pfeffer dazu gegeben.

28. Potage aux herbes maigres. Kräutersuppe.

Eine Handvoll Sauerampfer, Kopfsalat, Körbelkraut und junge Kresse werden gewaschen und mit dem Schneidmesser fein geschnitten, hernach im Butter passiert, und mit starker Bouillion aufgefüllt, Salz, Pfeffer, auch etwas Muscatblumen dazu gethan und eine halbe Stunde gekocht. Bey dem Anrichten wird diese Kräutersuppe noch mit 4 Eydottern legiert, und geröstete Semmelscheiben darein gegeben.

29. À la purée de gibiér. Durchgestrichene Wildpretsuppe.

In einen Topf (Marmite) von mittlerer Größe werden einige Schnitten schönes Rindfleisch, ein Kalbsjarret, ein altes Rebhuhn, Speck, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie im Ganzen und etliche Gewürznelken gelegt, wenn alles einige Zeit angezogen hat, mit Bouillion aufgefüllt und langsam gekocht. Soll die Suppe recht kräftig werden, so nehme man dazu noch Reste von gebratenen Fasanen oder Rebhühnern, im Fall aber diese nicht vorräthig wären, wird ein Rebhuhn gebraten, und wenn es ausgekühlt ist, im Reibstein, mit in Bouillion eingetauchten Brodrinden recht fein gestossen, mit obiger Bouillion aufgefüllt, und durch ein Haartuch gestrichen. Wäre sie aber allzudick geworden so gieße man Bouillion darauf, salze und lasse sie noch auf heisser Asche stehen, denn kochen darf sie alsdann nicht mehr. Beym Anrichten serviert man gewürfeltes Brod darein.

30. À l'Imperatrice. Kaiserinnensuppe.

Drey Hühner werden zugerichtet und am Spies gebraten. Sind sie ausgekühlt, so wird das Fleisch von

ten Brüsten ausgelöset, mit soviel nur im Wasser geschwelltem Reiß als ein Paar Anrichtlöffel voll ausmachen, gut gestossen, mit guter Bouillion abgerührt, und durch ein Haartuch geseihet. Alsdann giebt man soviel Bouillion darein, daß die Suppe weder zu dick, noch zu dünn ausfällt, rund ausgestochenes weisses Brod wird dann noch im Ofen getrocknet, und in die Suppe gegeben.

31. Bouillion de santé. Gesundheitssuppe.

Man legt 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Rindfleisch, ein altes Huhn, 5 gelbe Rüben, 3 weisse Rüben, 4 große Zwiebeln, einen schönen gelben Kopfsalat, etwas Körbelkraut, zusammen in die Casserolle, gieße eine gute Maaß Wasser darein, und lasse alles auf starkem Kohlfeuer unter sorgfältigem Abschäumen kochen, bis es weich ist. Wenn diese Bouillion kräftig genug ist, so wird dieselbe durch ein Haartuch geseihet, das Fett aber zuvor gänzlich abgeschöpft. Dann kann man aus dieser Bouillion die vortrefflichsten Suppen bereiten.

32. Potage à la chicorée. Endiviensuppe.

Man blanschiert die Endivien im Wasser ab, drückt sie sorgfältig aus und passiert sie in frischem Butter auf Kohlfeuer; nach Willkühr kocht man auch Sellerie-Schnitten dazu. Hiernach füllt man gute Bouillion darauf, und läßt die Suppe eine Weile kochen; ehe sie angerichtet wird, legiert man sie mit einigen Eydottern, und giebt gebähtes Brod darein.

33. Potage aux choux. Weißkrautsuppe.

Schönes weisses Kraut wird in der Mitte durchgeschnitten und im Salzwasser blanschiert, hernach aus demselben genommen und auf eine Serviette gelegt, die star-

ken Blätter und der Strunk herausgeschnitten, das zurückbleibende mit Salz bestreuet, in mehrere Packete zusammengerollt, mit Bindfaden gebunden, und in einer guten Braise weich gekocht. Beym Anrichten wird das weiße Kraut auf eine Serviette gelegt, das Fett davon abgetrocknet, in Scheiben geschnitten, in die Terrine mit Brodscheiben (gebackenem Brod, Crouton) rangiert, und die Consomé darüber geseihet.

34. Aux croutons à la purée.

Aus weißem, in dünne Scheiben geschnittenem Brode werden mit einem kleinen runden Ausstecher, in der Größe eines Vierundzwanzigkreuzerstückes ohngefähr 30 Stücke, zur Suppe bestimmt, ausgestochen; alsdann ein Stück Butter in einer Casserolle auf Kohlfeuer heiß gemacht, und die erwähnten ausgestochnen Brode (Crouton) darinnen gelblich gebacken. Beym Anrichten werden diese in eine Terrine gelegt, und ein schon zubereitetes Erbsen- oder Linsenpurée, (s. oben No. 10. und 15.) nicht gar zu dick darüber gegossen.

35. Fischsuppe. Coulis de poissons.

Stücke von Karpfen oder Hecht werden mit Brodschnitten und zwey Eyern gebacken, in einer Casserolle mit Erbsenbrühe oder Bouillion aufgefüllt, gesalzen, und mit Hinzufügung von Wurzelwerk darinnen weich gekocht. Beym Anrichten muß alles durch ein Haartuch geseihet, und Crouton (gebackenes Brod) und etwas Muscatennuß darein gegeben werden.

36. Fröschsuppe. Aux grenouilles.

Die Frösche werden rein geputzt, gewaschen und gesalzen, mit Butter, feiner Petersilie und Zwiebeln auf

Kohlfeuer geschwitzt, gelbe Rüben, Lauch und Sellerie, sammt einer in Stücken geschnittenen Semmel darein gethan, mit Bouillion oder Erbsenbrühe aufgefüllt, und so eine Stunde lang gekocht. Bey dem Anrichten werden sie durch ein Haartuch geseihet, und gewürfeltes Brod darein gethan.

37. Kaisersuppe. Soupe à l'Empereur.

Man schlägt vor allem ein ganzes Ey und nachher noch acht Eydottern zusammen, klopft sie wohl ab, und gießt ein Viertelmaaß gut eingekochte Consomeé darein, passiert alles durch ein Haartuch, bestreicht einen passenden Form mit Butter, thut die Masse hinein, und stellt sie in kochend Wasser, damit sie stark zusammengehet. Sobald dieß genugsam erfolgt und alles ausgekühlt ist, so wird es herausgenommen, und in Stücken geschnitten in die Terrine gethan, etwas gebähtes Brod dazu gelegt, und mit kochender Consomeé aufgefüllt.

38. Champignionsuppe. Soupe aux champignions.

Frische Champignions werden geputzt, gewaschen, in Stücken geschnitten, und einstweilen in frisches Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben. Hernach setzt man eine Casserolle mit Butter auf Kohlfeuer, legt fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darein, und läßt sie gut schwitzen, giebt Salz, Pfeffer und etwas Muscatblüthe dazu, und füllt sie mit starker Consomé auf, damit dieselben mit den Champignions wohl kochen können. Ehe man sie anrichtet, legiert man sie, und giebt Crouton (gebakkene Brodscheiben) darein.

39. Fischklöße mit Erbsensuppe. Keneffe de poissons au poids.

Man löse zwey Stücke Hecht, oder Karpfen von den Gräten ab, ziehe die Haut hinweg, und schneide sie fein. Zu vier Loth frischem Butter, den man säumig abrührt, werden zwey in Milch geweichte Kreuzersemmeln, ein ganzes Ey und 3 Eydotter, nebst zwey Eßlöffeln voll Rahm beygefügt, Muscatblüthe und Salz hineingegeben, und so dieser mit dem kleingeschnittenen Fische versetzte Teig eine Zeitlang gut abgerührt. Dann formirt man kleine Klöße daraus, welche man entweder backen oder in klarer Erbsenbrühe abkochen kann. Jedoch muß bey dem Anrichten eine bereits fertig gemachte durchgetriebene Erbsensuppe darüber gegeben werden. In diese Erbsensuppe macht man auch gewöhnliche Semmelklöße, welche man gebacken, oder im Wasser abgekocht dazu servieren kann. Die oben angegebene Farcé wird aber weit besser ausfallen, wenn sie gestossen und durchs Haarsieb gestrichen wird.

40. Essence de gibier. Essenz von Wildpret.

Es werden zwey junge Hasen, nebst eben soviel Rebhühnern, welche aber nicht in Essig gelegen seyn dürfen, 3 Pfund Rindfleisch, und eben soviel Kalbfleisch, in einen Topf gelegt, eine Bouteille weisser Wein darein gegossen, und auf Kohlfeuer langsam gekocht, doch darf das nur so kurz geschehen, bis es beynahe einer Glacé ähnlich ist. Man füllt den Topf sodann halb mit Bouillion, halb mit Consomeé auf, jedoch nicht überflüssig. Ausserdem giebt man jetzt noch dazu 8 gelbe Rüben, 10 ganze Zwiebeln, etliche Gewürznelken, Thymian und Basilicum, und läßt alles eine gute Stunde unter oftmaligem und

sorgfältigem Abschäumen langsam kochen. Ist die Essenz gar, so muß sie kurz eingekocht, aber ehe man sie durch eine Serviette seihet, das Fett davon abgeschöpft werden. Auch giebt man kein Salz dazu.

41. à la purée de marrons. Püré von Castanien.

Von einem Pfund Castanien wird die braune Schale herunter genommen und Castanien darauf in siedend Wasser geworfen, damit sich die innere Haut ablöse. Sodann wird ein Stück Butter mit etwas Zucker, in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, um diesen mit den Castanien stark anziehen zu lassen, und die Casserolle mit Bouillion oder Consomé aufgefüllt. Nun kocht man sie solange, bis sie weich genug geworden sind, um durch ein Haartuch geseiht werden zu können, und salzt sie gehörig. Ist das Püré etwa zu dick, so gießt man noch Consomé dazu, und serviert sie mit gewürfeltem Brod.

Auf ebendieselbe Art wird das Kartoffelpüré verfertigt, nur werden unter die zerschnittenen Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, gelbe Rüben und Petersilie genommen, und auf obige Weise verfahren.

42. Panade. Panade.

Würflich geschnittnes Brod im Ofen getrocknet, wird mit guter Bouillion und einem Stück frischen Butter, zusammen in einem Tiegel oder Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, Salz und Muscatnuß darein gethan, und recht weich gekocht, dann bey dem Servieren mit sechs Eyergelb legiert.

43. Suppe von Blumenkohl. Aux choux fleurs.

Man nimmt ohngefähr 5 gute Stauden Blumenkohl, läßt ihn sauber putzen, und in Stücken schneiden, in

Salzwasser halb blanschieren und in Bouillion weich kochen. Die Bouillion muß aber über dem Kohl stehen. Hierauf wird ein Viertelpfund Butter mit 6 Loth Mehl geschwitzt, und mit einer guten Maaß Bouillion, diejenige vom Blumenkohl mitgerechnet, klargerührt, der Blumenkohl aber trocken in die Terrine gelegt. Sobald nun die Suppe gut verkocht, und gehörig abgeschäumt worden, wird sie mit 8 Eydottern, die vorher mit einem Bischen Wasser klar gerührt worden, abgezogen und auf dem Blumenkohl angerichtet. Hat man nun noch etwas Muscatnuß dazu gethan, so kann die Suppe zur Tafel gegeben werden.

44. Hambuttensuppe mit Wein. Aux eglantines.

Es werden trockne Hambutten, auf 12 Personen ohngefähr ein und ein halb Pfund mit Wasser in einem ♁ Topf beygesetzt, ein Stückchen Zimmt und die Schaale einer Citrone hinzugethan, und gekocht. Sobald sie so weich sind, daß sie sich durchstreichen lassen, werden sie durch ein enges Haartuch geseihet, nach Belieben Zucker dazu gethan, mit zwey Quart Wein noch einmal aufgekocht, und mit großen Semmelscheiben serviert.

45. Ein warm Bier.

Man schlägt in eine Casserolle auf zwey Quart weises Bier zwölf Eydottern, thut Zucker und etwas Zimmet hinzu, und rührt sie mit dem Bier am Feuer klar. Sobald es einmal aufgekocht, ist es schon gar, und kann angerichtet und würflich geschnittne Semmeln darein gegeben werden. Zuweilen wird diese Suppe auch in Tassen herumgereicht.

46. Sago mit Milch. Sagou au lait.

Der Sago wird einigemal abgewaschen und mit abgekochter Milch beygesetzt. Auf ein halb Pfund Sago nimmt man ¾ Milch, nach Belieben Zucker und etwas Zimmt dazu. Wenn der Sago in der Milch recht aufgequollen und dick gekocht ist, so wird dieselbe mit Eyern abgezogen, und warm oder kalt angerichtet. Man hat freylich dabey wohl Acht zu geben, daß die Milch nicht zusammen läuft, doch erhält man dafür dann eine sehr gute Suppe.

47. Eine zerfahrne Suppe.

In einen Topf schlägt man 4 ganze Eyer und vier Dotter, thut ein Viertelpfund Butter und ohngefähr drei Viertelpfund trockne geriebene Semmeln, aber nur das Innere ohne Rinde (Semmelbrosen), nebst ein wenig Muscatnus hinzu, und rührt alles wohl untereinander. Dazu thut man einige Löffel von der kochenden Suppe, quirlt es wohl durcheinander, läßt sodann alles in der Suppe langsam ziehen und mit ihr durchkochen, und salzet sie hierauf gehörig.

48. Geflügelklöße. Kenesse de volaille.

Von einem alten Huhn werden die Brüste herausgenommen und mit einem Wiedmesser fein geschnitten, eine abgeriebene Semmel in Milch eingeweicht, und zwey Kalbs Milchen in der Bouillion weich gesotten. Alles dieses wird darauf in einen Reibstein gethan, mit einem ganzen Ey und zwey Eyergelb fein gestossen, Salz und Muscatnuß dazu gesetzt, durch ein Drathsieb gestrichen, und kleine Klöße daraus formiert.

II. Saucen.

49. Sauce veloute. Weisse Coulis oder Sauce.

Abfälle von Kalbfleisch und Geflügel, Krägen, Flügel, Mägen u. s. w werden in warmem Wasser blanschiert, hernach in kaltes Wasser gelegt, sauber abgewaschen, und auf ein reines Tuch zum Abtrocknen ausgebreitet. Hat man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle gethan, so läßt man in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Pastinak, gelbe Rüben, ein Bouquet von Petersilie, Thymian und Lorbeerblättern, einige Schnitten rohen Schinken, und das obige Kalbfleisch in dem erwähnten Butter gut anziehen, und gießt dann etwas wenig Bouillion daran. Dieß alles läßt man kurz kochen, giebt verhältnißmäßig Mehl darein, und rührt es mit kaltem Wasser, ohngefähr eine Bouteille, ab, füllt alsdann die Casserolle mit Bouillion auf, und so muß man die erwähnten Erfordernisse, welche so lange bis sie anfangen zu kochen, auf dem Feuer umgerührt werden, immer auf einer Seite 2 oder 3 Stunden langsam klar kochen lassen. Ist alles weich gekocht, so wird es abgeschäumt, durch ein Haarsieb geseiht und kalt gestellt.

Dieser Sauce bedient man sich zu Ragouts, Gemüsen und auch zu allen Saucen welche legiert werden. Je kräftiger sie also ist, desto mehr Substanz erhalten die Saucen. Man kann sie bey kalter Witterung einige Tage aufbehalten.

50. Sauce brune.

Es wird ein großes Stück Butter in eine Casserolle gethan, auf Kohlfeuer zerschmolzen, und in Scheiben geschnittene Zwiebeln darein gelegt; etliche Schnitten Kalb-

fleisch, Schinken auch Abfälle von Geflügel dazu; je mehr die Casserolle damit bedeckt ist, desto kräftiger wird die Sauce. Man läßt alles stark anziehen, damit es auf beyden Seiten eine schöne gelbe Farbe bekömmt, sodann füllt man es auf, halb mit Bouillion halb mit Jus und läßt alles langsam gar kochen. Zugleich aber legt man auch noch gelbe Rüben, Champignions, Nelken, ein Bouquet Petersilie, Thymian und Lorbeerblätter zusammen dazu. Auch wird mit einem großen Stück Butter, Mehl auf langsamem Feuer gelblich geröstet. Der beschriebene Fond wird nun durch ein Haarsieb geseiht, das Fett davon rein abgeschöpft, und in das geröstete Mehl gegossen, welches man so lange umrührt, bis es kocht. Dann wird es ein wenig zurückgezogen, um auf einer Seite allein zu kochen, auch schäume man die Sauce öfters ab, damit sie hübsch klar wird. Sie muß starke zwey Stunden kochen, darf nicht zu dick und nicht zu dünn seyn, und wird, wenn sie fertig ist, durch ein Haarsieb passiert, und bey Seite gestellt. Diese Sauce kann man mehrere Tage aufbehalten und zu verschiedenen Speisen anwenden.

51. Grande Espagnole.

Ein Fasan und 4 Rebhühner, ein Stück Schinken, einige große Schnitten von einem Kalbsschlegel, 5 gelbe Rüben, und eben soviel große Zwiebeln und Gewürznelken werden in eine Casserolle gethan, und mit einem Stück Butter auf starkem Feuer angezogen, damit alles auf beyden Seiten schön gelblicht werde. Alsdann wird die Casserolle mit Bouillion aufgefüllt, während des Kochens öfters abgeschäumt, und eine Bouteille Madera darein gegossen. Wenn alles weich gekocht ist, wird es durch ein Haarsieb passiert. Wie bey der braunen in

der vorhergehenden Nummer beschriebenen Sauce wird Mehl in Butter bräunlich geröstet und obbesagter Fond darein gethan. Dann muß man die Sauce noch drei Stunden langsam, an der Vorderseite kochen lassen und öfters abschäumen, das Fett davon rein abheben, damit sie recht klar werde, auch darf sie weder zu bleich noch zu dunkel, weder zu dick noch zu dünn, und nicht gar zu stark gesalzen seyn. Man bedient sich dieser Sauce zu Geflügel, Fleisch, Wildpret und Fischragouts.

52. Bechamel.

Ein Pfund Kalbfleisch wird würflicht geschnitten, eben so ein und ein halbes Pfund Schinken; mit diesem werden einige gelbe Rüben, kleine Zwiebeln, ein paar Gewürznelken und Lorbeerblätter, Thymian und ein halbes Pfund Butter in eine Casserolle gelegt, in welcher man alles ganz langsam auf Kohlfeuer anziehen läßt, dabey sich aber wohl in Acht zu nehmen hat, damit sich das darinnen befindliche Fleisch nicht an dem Boden anlege, noch weniger eine dunkle Farbe annehme. Um dieß zu verhindern muß es öfters aufgerührt werden. Unter diese Sachen werden fünf Eßlöffel voll Mehl in die Casserolle gerührt, und wenn alles wohl durcheinander gemengt ist, eine halbe Maaß Rahm darein gegossen, auch die sämmtlichen Bestandtheile mit dem Kochlöffel so lange herumgetrieben bis die Sauce zu kochen anfängt. Bey gelindem Feuer sind immer anderthalb Stunden dazu erforderlich wenn sie gehörig einkochen soll. Sollte sie zu dick werden, so muß man etwas Milch hinein gießen, sie aber nicht viel salzen, weil ohnehin schon Schinken dabei ist. Diese Sauce muß sich binden und einem Brey ähnlich sehen. Sollte sie beym Anrichten noch zu dick seyn, so kann man etwas Rahm oder gute Milch dazu

gießen, sie durch ein Haartuch seihen, und den gehörigen Gebrauch davon machen.

53. Italienne.

In eine Casserolle wird ein Stück Butter, fein geschnittne Petersilie und Schalotten, eine Handvoll gehackte Champignions, samt einer halben Maaß weissen Weins gethan, um es auf Kohlfeuer langsam kurz kochen zu lassen. Alsdann nimmt man zwey Eßlöffel voll weisse Coulis, nebst einem Stückchen Glacé, läßt es abermals kurz kochen, schäumet es wohl ab, und schöpft davon das Fett sorgfältig weg. Beym Anrichten drückt man Citronsaft dazu.

54. Sauce hachée.

Fein gehackte Champignions und Petersilie nebst Schalotten, werden mit einem Glas Essig in einer Casserolle aufgesetzt, etwas Pfeffer darein geworfen und die Casserolle mit brauner Sauce, soviel als nöthig ist, aufgefüllt. So muß man sie einige Zeit fortkochen lassen bis die Sauce kurz genug seyn wird. Man schäumet sie dann noch ab und giebt beym Servieren gehackte Gurken und Capern darein. Sollte man keine Espagnole oder braune Sauce haben, so wird Mehl in Butter geröstet, mit Jus aufgefüllt und statt brauner Sauce verwendet.

55. Sauce Poivrade.

In eine Casserolle wird ein Stück Butter gethan, dann Petersilienkraut, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblätter und Pfeffer, samt einem Glas guten Essig. Alles dieses läßt man kurz einkochen, giebt alsdann etwas braune Sauce und Bouillion darein, und läßt es auch

kurz kochen. Alsdann muß die Sauce aber abgeschäumt und das Fett davon genommen werden. Hat man sie zum Gebrauch nöthig, so wird diese Sauce gesalzen, und durch ein feines Haarsieb passiert. Vorzüglich muß man bey dieser Sauce den Essig und Pfeffer bemerken.

56. Sauce piquante.

Sie wird auf die eben angegebene Weise verfertigt, nur anstatt des gewöhnlichen Pfeffers kömmt Piment oder spanischer Pfeffer dazu.

57. Sauce Hollandaise.

Man nimmt ein Stück Butter in eine Casserolle, thut ein Paar Löffel voll Mehl daran, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, und läßt sie auf Kohlfeuer schwitzen; sodann füllt man die Casserolle mit guter Bouillion auf, und leget ein Stück Glacé darein. Man kocht das Ganze kurz und schäumt es wohl ab, schöpft das Fett davon ab, und legiert zuletzt die Sauce mit Eygelb, etwas gutem Essig oder Citronsaft und etwas Spinattropfen.

58. Sauce au beurre d'anchois. Sardellenbutter-Sauce.

Braune Sauce oder Espagnole wird, soviel als man nöthig hat, genommen, und in einer Casserolle kochend gemacht; dann werden 3 Stück Sardellen geputzt und gewaschen, die Gräten heraus gethan und sehr fein gehackt, mit einem Stück Butter recht sorgfältig abgeknetet, und durch ein Haarsieb gestrichen. Sodann wird dieser Butter in die kochende Sauce gerührt, und dieselbe bey dem Anrichten mit Citronensaft abgezogen. Diese

Sauce darf aber nicht mehr kochen, sondern muß immer heiß gestellt werden.

59. Sauce au beurre d'ecrévisses. Krebsbutter-Sauce.

Man nimmt etwas weisse Coulis und giebt Bouillon darein, setzt sie in einer Casserolle aufs Feuer, und läßt sie unter beständigem Umrühren kurz kochen. Ein gutes Stück Krebsbutter wird in die kochende Sauce gethan, und Salz nebst Muscatnuß dazu gegeben.

60. Sauce tomate. Paradiesäpfel-Sauce.

Ein Duzend Paradiesäpfel werden weich gekocht, Bouillion, Salz und Pfeffer dazu gethan, bis zur Marmelade eingekocht, und durch ein Haarsieb gestrichen. Diese durchgestrichenen Aepfel werden dann noch mit etwas weisser Coulis, einem Stückchen Butter und Glacé vermengt, bey dem Anrichten aber heiß gerührt; auch gebe man sorgfältig Acht, daß die Sauce weder zu dik noch zu dünn werde.

61. Sauce nompareille.

Es wird ein Glas Weinessig mit feinen Schalloten, Pfeffer und einem Stückchen Butter, in einer Casserolle kurz gekocht, einige Löffel voll brauner Sauce daran gethan, und diese gehörig gesalzen. So läßt man sie klar kochen, und schäumt sie wohl ab. Außerdem werden noch kleine Gurken, das Weisse von gekochten Eyern, und gekochte gelbe Rüben, so wie auch einige geputzte Sardellen würflicht geschnitten, und dieß alles beym Servieren, nebst einem Löffel voll feinen Capern in die heisse Sauce gemengt. Diese Sauce darf dann aber nicht mehr kochen.

62. Sauce aux truffes. Trüffelsauce.

Einige Trüffeln werden geschält, und fein gehackt; Petersilie und Schalotten alsdann ebenfalls so gehackt, und im Butter geschwitzt, darauf die Trüffeln dazu gethan, Salz und Pfeffer, ein gutes Glas weisser Wein, und einige Löffel voll Espagnole oder braune Sauce. Dieß alles lasse man miteinander langsam einkochen, nehme Schaum und Fett rein hinweg, und gebe beym Servieren Citronensaft und Muscatnuß darein.

63. Sauce ravigotte hachée. Feingehackte Kräuter- und Zwiebelsauce.

Estragon, Pimpernelle und Körbelkraut, zusammen eine Handvoll, werden fein gehackt; darauf werden in eine weisse Coulis 2 Eßlöffel voll Essig, Salz und Pfeffer gethan, und diese Sauce auf Kohlfeuer gesetzt. Zuletzt rührt man ein Stück Butter nebst den obigen Kräutern dazu, und dann ist die Sauce fertig. Doch muß sorgfältig beobachtet werden, daß dieselbe von gutem Geschmacke ausfalle.

64. Sauce à l'aurore.

In eine Casserolle wird etwas weisse Coulis gethan, und der Saft von einer Citrone dazu gedrückt, auch Salz, Pfeffer und Muscatnuß darein gegeben. So läßt man sie kochen und schäumt sie ab. Darauf wird von 4 hartgekochten und abgeschälten Eyern das Gelbe durch ein Drathsieb gestrichen, daß es feinen Nudeln ähnlich sieht, und beym Anrichten in die Sauce gethan. Doch dürfen diese Eydotter nicht mehr zerrührt werden, und auch nicht mehr kochen.

65. Maitre d'hotel froide.

Ein Stück Butter wird zerlassen, fein gehackte Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und Citronsaft darein gemengt, und dieß alles mit einem Kochlöffel durcheinander geknetet. Dann kann man es zu Fleisch und Fischen, kurz zu allerley verwenden. Anstatt der Petersilie kann man auch ravigotte hacheé dazu nehmen.

66. Rémoulade indienne.

Zehn hart gekochte Eydotter werden in einen Napf gethan, fein zerrieben, und nach und nach 8 Eßlöffel voll feines Oel darein gerührt, auch etwas Cayenne Pfeffer und Salz. Dann werden 4 oder 5 Löffel voll Estragon Essig hinein gethan, eine Zeitlang wohl abgerührt, und alsdann durch ein Haarsieb passiert. Am vorzüglichsten fällt die Remoulade aus, wenn sie durch ein Haartuch gestrichen wird. Sie muß etwas dick seyn, damit man sie in einer Sauciere herumgeben kann.

67. Ravigotte à l'huile.

Körbelkraut, Pimpernelle, Estragon, Petersilie, von jedem etwas, werden recht fein geschnitten, und in eine Casserolle gethan, Salz und weisser Pfeffer, 2 Eßlöffel voll weisse Sauce, nebst 4 Eßlöffel voll von feinem Oel dazu gerührt, und zuletzt guter Weinessig darein gemengt. Je mehr diese Sauce umgerührt wird, desto saumiger wird sie. Man gebraucht dieselbe zu kaltem Geflügel, Fleisch, Wildpret, Fischen und Salat. Noch besser wird sie ausfallen, wenn man obige Kräuter ehevor im Salzwasser abblanschiert, im Mörser stößt, alsdann erst bey dem Anrichten durch ein Haarsieb streicht, und in die Sauce gut meliert.

68. Sauce Robert.

Ein Duzend schöne Zwiebeln werden geschält, und würflicht geschnitten, in eine Casserolle mit einem guten Stück Butter auf raschem Feuer gelblicht geschwitzt, übrigens mit einem Paar Eßlöffel voll Essig und brauner Sauce aufgefüllt, auch Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu gethan. Hat man sie kurz kochen lassen, so werden beym Servieren ein Paar Löffel voll guter Senft darunter gerührt. Man kann sich dieser Sauce auch ohne Senft bedienen.

69. Sauce à l'Anglaise.

Es wird ein halb Pfund Schinken, Zwiebeln, Wurzeln, Kräuter und etliche Gewürznelken in Butter geschwitzt, und einige Löffel Mehl dazu gerührt. Dann füllt man die Casserolle mit einem Quart Bouillion auf; die Dottern von 4 hartgekochten Eyern werden dazu gestossen, und nebst 8 gehackten Sardellen, mit der Sauce aufgekocht. Hierauf muß man sie durch ein Haartuch streichen, und etwas gröblich geschnittenen abgekochten Estragon nebst Citronsaft, darunter rühren.

70. Sauce à la comtésse.

Eine Orange wird auf Zucker abgerieben, mit feinen Kräutern marinirt, und sodann ein Glas Rheinwein und braune Coulis darauf gefüllt. Man kann allenfalls auch andern Wein dazu nehmen.

71. Sauce Hollandaise. Holländische Sauce auf andere Weise.

Ein halb Pfund guter Butter, ein Eßlöffel voll Mehl, 8 Eydotter, Salz, Muscatnuß, weisser Pfeffer, ein Löf-

fel voll guter Essig, werden mit etwas Wasser klar gerührt. Ehe man aber die Sauce anrichtet, wird sie mit guter Bouillion und einem Stück Glace aufgefüllt, auf Kohlfeuer gesetzt, und beständig umgerührt, nur darf sie nicht kochen. — Beym Gebrauch wird Citronensaft darein gedrückt und durch ein Haartuch passiert.

Dieser Sauce bedient man sich zu Fleisch, Geflügel, und besonders zu Fischen.

72. Sauce Lyonaise.

Funfzehn Stück Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, und in einem halben Pfund Butter so lange geschwitzt, bis sie braun und ganz weich sind; dann wird Mehl darauf gethan, und die Casserolle mit Jus aufgefüllt. Ein wenig Zucker, etwas Wein, Muscatnuß und Weinessig wird außerdem noch dazu gegeben, alles wohl durcheinander gerührt und saumig gekocht, zuletzt aber die Sauce durch ein Haartuch gestrichen.

73. Milchsauce. Sauce au lait.

Man läßt 6 Eydotter, Vanille und Zucker in einem Quart Milch unter beständigem Umrühren recht dicklicht werden.

74. Weinsauce. Sauce au vin.

Man rührt ein Viertelpfund Butter mit 8 Eydottern wohl untereinander, thut dazu einen Löffel voll Mehl, eine auf Zucker abgeriebene Citronschale und Zucker nach Belieben. — Dieß alles läßt man mit einem Quart weissen Wein unter beständigem Umrühren einmal aufkochen.

75. Weinschaum. Chaud d'eau.

Hierzu nimmt man, je nachdem man viel oder wenig haben will, mehr oder weniger Eydotter; so viel man aber Eydotter nimmt, eben so viel halbe Eyerschalen voll weissen Wein muß man dazu setzen. Dieß wird zusammen auf sachtem Kohlfeuer beständig gequirlt, bis es ein dicker Schaum ist.

76. Kirschsauce. Sauce aux cérises.

Zwey Määßchen frische Kirschen werden mit den Steinen gestossen, mit einer halben Maaß rothen Wein, und einer Semmelrinde aufgekocht, Zucker nach Belieben daran gethan, und alsdann durchgestrichen. — Mit trocknen Kirschen, die aber gewaschen werden müssen, wird eben so verfahren; auf alle Fälle muß diese Sauce aber gut ausgekocht und dicklicht seyn.

77. Sauce à la morue. Stockfischsauce.

Frische Champignions werden mit feinen Zwiebeln, und wenn man will, auch mit einem Stückchen Knoblauch im Butter weich geschwitzt, auch etwas feingeschnittne Petersilie darein gemengt. Alsdann rührt man ein wenig Mehl, etwa einen Löffel voll dazu, füllt die Casserolle mit Bouillion auf, und läßt sie bis zur Hälfte kurz kochen. Beym Gebrauch wird diese Sauce durch ein Sieb passiert.

78. Sauce au patriarche.

Einige Schnitten Kalbfleisch, ein Stück magerer Schinken und ein Huhn wird klein zerstückelt und in einer Kasserolle mit feingeschnittnem Mark und einer Tasse Bouillion auf nicht zu starkes Feuer gesetzt. Nachdem es etwas angezogen hat, so gießt man ein Glas starken

weissen Wein darein, ein wenig Coulis und das übrige Bouillion. Fein geschnittne Schalotten und Champignions sammt einem Bouquet dürre Kräuter werden nun auch dazu gegeben und so läßt man die Sauce bis zur Hälfte einkochen, und giebt noch Salz, Pfeffer und Muscatnuß darein. Bey dem Anrichten wird die Sauce, nachdem die darin liegenden verschiedenen Sachen, aus denen sie gekocht wurde, herausgenommen worden sind, durch ein Haarsieb passiert, das Fett aber sowohl als der Schaum rein davon abgenommen und Gebrauch davon gemacht.

79. Sauce à la bonne femme.

Feine Speckplatten werden genommen, und der Boden einer Casserolle damit belegt. Schön gespickte Kalbfleischschnitten und Abfälle vom Fleisch oder Geflügel, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, dann Zwiebeln mit ein Paar Gewürznelken besteckt, gelbe Rüben und Basilicum werden weiter auf raschem Kohlfeuer solange angezogen, bis sie eine schöne lichte Farbe bekommen. Dann gießt man eine Maaß Bouillion darein und läßt alles bey gelinden Kohlen 2 Stunden langsam einkochen, öfters abschäumen, und das Fette davon abnehmen. Man giebt noch einen Eßlöffel voll Coulis darein; beym Anrichten wird alles was zur Bereitung nöthig war aus der Casserolle gelegt, und die Sauce gut passiert.

80. Sauce allemande.

Es wird Butter und Mehl gut durcheinander gerührt, kleingehackte Sardellen, Schalotten, Champignions, Salz und Pfeffer darein gethan, und auf dem Feuer passiert, alsdann mit guter Bouillion etwas kurz gekocht. Bey dem Anrichten werden einige Eydotter abgerührt,

Citronsaft darein gedrückt und die Sauce durch ein Haarsieb geseiht.

81. Krebssauce. Sauce aux ecrevisses.

Rohe Krebse, ohngefähr ein Duzend, aus denen man vorher das Bittere weggeputzt hat, werden in einem Mörser gestossen, ein Stück schönes Kalbfleisch in einem guten Stück Butter geschwitzt, hernach Salz, Muscatnuß und etwas Mehl dazu gethan, und recht gute Bouillion darauf gefüllt. Die rohen, gestossenen Krebse werden durch ein Haartuch gestrichen, das Durchgestrichene einigemal aufgekocht, und dann in der Sauce noch einmal mit verkocht, nachher abermals durchgestrichen, und Gebrauch davon gemacht.

82. Sauce von frischen Trüffeln. Sauce aux truffes frais.

Die Trüffeln werden sauber gewaschen; die Schalen davon aber mit würflich geschnittenen Zwiebeln in Butter geschwitzt, etwas Mehl dazu gerührt, gesalzen, mit gutem Jus aufgefüllt, und dann zusammen verkocht. Die Trüffeln selbst aber werden in Scheiben geschnitten, mit Jus und einem Glas Wein aufgefüllt, gehörig aufgekocht und die erste Sauce dazu gethan. Hierauf macht man eine Farcé von Geflügel und feingehackten Trüffeln, formirt kleine Klöße davon, und legt sie in die Sauce.

83. Sauce à la Moscou.

Man schwitzt Schinken und Schalotten im Krebsbutter, füllt sie mit Coulis auf, und rührt dicken, sauren Rahm darein. Wenn alles gekocht ist, so streicht mans durchs Haartuch, und drückt Citronsaft dazu. — Man kann diese Sauce auch mit ordinairem Butter machen.

III. Verschiedene Garnituren.

84. Mignonettes von Schinken. Mignonettes de jambon.

Man schneidet von einem guten durchwachsenen Schinken ein Stück ab, (das beste ist die Nuß davon) schnizelt das Trockne und die Haut davon weg, macht dann daraus Scheiben von der Dicke eines Messerrückens und legt sie eine Weile in Milch. Man streicht sie hernach mit der flachen Klinge des Messers etwas dünn aus und überklopft sie flüchtig. Nachher werden diese Scheiben mit einer feinen Hecht- oder Hünerfarce Messerrücken dick bestrichen, auf die farcirte Scheibe eine andere gelegt, und mit einem Messer nicht zu hart zusammen gedrückt. Unterdessen zerläßt man Butter auf einem flachen Casserolledeckel, legt die Mignonetten darein, läßt sie auf raschem Kohlfeuer ein Paar Minuten stehen, und wendet dieselben gehörig um. Dann wird die Butter abgegossen und ein wenig Jus darein gegeben; sie dürfen aber nur auf jeder Seite einmal aufkochen, dann sind sie schon gut.

85. Fricandeau von Kalbfleisch. Fricandeau de veau.

Man häutet und putzt einen Kalbschlegel oder Keule ganz sauber ab; wenn man das Fleisch so theilweise, wie es gewachsen ist, vom Knochen ablöset, bekommt man 4 Stück davon. Diese werden gespickt, und eine Stunde gewässert, während welcher Zeit man ihnen aber einigemal frisches Wasser giebt; dann werden sie auf glühende Asche gesetzt. Ist das Wasser warm, so wird

es weggegossen und wieder kaltes darauf gegeben, damit die Fricandeaux recht weiß werden. Zuletzt läßt man sie in einer Braise gar gehen, und bestreicht sie dann mit Glacé. Will man aber kleine Fricandeaux haben, so schneidet man aus diesen großen Stücken fingerdicke Scheiben und klopft sie mit einem flachen Messer, um sie desto besser spicken zu können; wenn sie fein gespickt sind, kocht man sie in der Braise gar, oder in guter Bouillion bis sie weich und kurz, und zuletzt eine Glacé wird. Man muß Acht geben, daß die Fricandeaux nicht zu weich werden, und auch nicht anbrennen; sind sie fertig, so können sie bis zum Gebrauch auf heisser Asche warm gehalten werden; man glacirt sie im Ofen und giebt jede beliebige Sauce darunter.

86. Cotelettes.

Sie werden von Hammel- oder Kalbfleisch gemacht; man nimmt die Rippen, wo das Rückgrad noch daran ist, dazu, löset den Rückenknochen sauber aus, und schneidet eine Rippe nach der andern durch. Die Rippen bleiben ohngefähr einen Finger lang vorstehend, alle Haut wird davon abgemacht, und das feine Fleisch zu dem Rückenfleisch geschabt, welches 2 gute Daumen breit, an der Rippe fest bleiben muß, die übrige Rippe wird aber ganz weiß und sauber geschabt. Das Rückfleisch wird zuerst mit der flachen Klinge eines starken Messers breit geklopft, und hernach mit dem Rücken eines dicken Messers sauber gehackt, worauf man den Cotelettes eine gute Form zu geben sucht. Dann werden sie in zerlassener Butter umgekehrt, gesalzen, mit fein geriebenem Brod bestreuet, auf dem Rost, welcher erst mit Butter bestrichen wird, rasch gebraten und öfters umgekehrt. Wenn beyde Seiten gelbbraun sind, so sind sie gar. Man kann

diese Cotelettes auch in Ey tunken, mit geriebenen Semmeln bestreuen, Butter in einer flachen Pfanne braun werden lassen, und sie darin recht geschwind gar braten. Zur Hammelcarbonade nimmt man auch noch etwas gestossenen Pfeffer. Man kann die Cotelettes in rund geschnittnem, weissen mit Butter bestrichenen Papier einschlagen, und auf dem Rost braten (der aber alsdann nicht mit Butter bestrichen wird), nur müssen sie auch fleißig umgekehrt werden. Sobald das Papier braun ist, sind sie gut.

87. Crivelets.

Man schabt von einem Kalbschlegel mit einem Schneidemesser das Fleisch ganz fein aus, daß keine Sehnen mehr darinnen sind, kann es nach Willkühr im Mörser stossen, doch ist dieß nicht absolut nöthig, macht davon kleine Stücken wie 2 Daumen breit, und einen Finger lang, hackt mit der Schneide des Messers ganz leicht darüber weg, nur daß sie noch zusammenhalten, dann salzt man sie, kehrt selbe in Ey um, bestreuet sie mit geriebenem weissen Brode, und brät sie im Butter.

88. Brisols oder Escalops.

Beydes ist fast einerley. Man nimmt auch dazu das feinste Fleisch, hackt es mit einem Wiegmesser fein (zu den Brisols) auch wird etwas Mark gleichfalls darunter gehackt, Salz und Pfeffer darein gethan, und kleine runde Plätzchen von der Größe und Dicke wie ein Thaler gemacht. Die Escalops werden aus feinem Fleische geschnitten, auch nicht größer als jene, und mit einem Messerstiele breit geklopft. Beyde müssen im Butter auf jeder Seite einmal aufbraten.

89. Heringe en Roquelaure. Harengs en roquelaure.

Man nimmt schöne Heringe, wässert sie aus, schneidet sie von einander, macht alle Gräten heraus, hackt das Fleisch von einigen Heringen ganz fein und etwas Nierenfett dazu, schabet einen Theil Speck dazu, hackt Schalotten, Petersilie und Citronschalen recht klein, rühret alles dieses mit ein Paar Eydottern, etwas geriebenem Brod und dürren Kräutern wohl untereinander, und stösset es im Mörser recht zusammen. Dann streicht man auf die Seite des Herings wo die Gräten herausgenommen wurden, so viel Farcé, daß es wieder wie ein ganzer Hering aussieht (doch muß der Kopf abgeschnitten seyn); nach diesem schneidet man von weissem starkem Papier ohngefehr die Form des Herings, nur etwas länger und breiter, damit man den Hering in das mit Butter ausgestrichene Papier gehörig legen, und einen Rand fest darum wickeln kann. So werden sie auf dem Rost ohngefähr eine Viertelstunde rasch gebraten, und müssen sehr oft umgewendet werden.

90. Kälbermilch en roquelaure. Ris de veau en roquelaure.

Wenn die Kälbermilch gewässert ist, wird sie in guter starker Bouillion mit einem Bouquet von dürren Kräutern und etwas Salz gar gekocht, und dann zum Verkühlen ausgelegt. Hierauf schneidet man von weissem Papier runde Stücke, etwas größer als eine Untertasse. Auf die halbe Seite dieser Stücke Papier wird eine feine Speckplatte gelegt, darauf Fingerdick Farcé gestrichen, und ein Stück Kälbermilch darauf gelegt, dann wieder

Farce und wieder eine Speckplatte. So werden sie eingewickelt, mit einem steifen Rand versehen, und wie die Heringe auf dem Rost rasch gebraten und öfters umgewendet.

91. Oeufs pochées. Verlohrne Eyer.

Man läßt Wasser in einer Casserolle recht rasch kochen, thut dann etwas Salz und Weinessig dazu, schlägt, wenn das Wasser wieder recht kocht, frische Eyer ganz hinein, setzt die Casserolle vom Feuer ab, und neben dasselbe, damit das Wasser nur so von einer Seite aufkocht. Alsdann giesse man geschwind kaltes Wasser dazu, aber behutsam, damit die Eyer nicht entzwey gehen. Besser ists, wenn man mit einem seichten Anrichtlöffel die Eyer langsam heraussucht, und in einen Napf mit kaltem Wasser legt, so bekommen diese das Ansehen, als ob sie ihre Schale noch hätten, der Dotter muß weich seyn. Man giebt sie zu Suppen und garniert auch damit.

92. Cracovies.

Man macht aus einer guten Hechtfarcé runde Klöße von der Größe eines Hühnereys oder nach Gefallen auch wie ein Taubeney. Dann formirt man eben so viele von der Länge eines Fingers, aber stärker, kehret alle in Eydotter um, bestreuet sie mit Parmesankäse, und bäckt sie in Butter oder Schmalz heraus. So kann man Speisen damit garnieren; will man sie aber als ein eigenes Gericht geben, so schneidet man an einem Ende etwas ab, höhlet sie aus, füllt ein Sauce hachee hinein, macht den Deckel wieder darauf, und rangiert die beyderley Sorten wechselsweise auf eine Schüssel.

93. Ausgebackene Petersilie. Persil frite.

Man nimmt junge ausgelesene Petersilie, wäscht und drückt sie aus. Zum Backen derselben kann man sehr füglich schon gebrauchten Backbutter nehmen, läßt diesen heiß werden, thut die Petersilie hinein, nimmt sie aber schnell wieder heraus, so wird sie recht grün und trocken gebacken seyn, und kann zum Garnieren gebraucht werden.

94. Ausgebackene junge Hühner. Poulets frites.

Wenn diese ausgenommen und flambiert sind, so werden sie ordentlich zerschnitten und in laulichtes Wasser gelegt, damit sie schön weiß werden; dann breitet man selbe auf ein reines Tuch und läßt sie trocknen. Eine Marinade von feiner Petersilie, Schalotten, Zwiebeln, Basilicum, Gewürznelken, Citronschalen, etwas Essig, Salz, Pfeffer und Bouillion wird nun mit den geschnittnen Hühnern auf heisse Asche gesetzt, damit dieselben von der Marinade einen guten Geschmack annehmen können. Alsdann legt man sie aus der Marinade zum Verkühlen, kehrt sie in abgeklopften Eyern um, bestreut sie mit geriebenem Brod und Mehl, und bäckt sie etwas schnell im Schmalz heraus.

95. Filets von Hechten gebacken. Filets de brochets frites.

Von einem rein geputzten und ausgewaschenen hübschen Hechte wird das Fleisch wie zu einer Hechtfarcé zerlegt, in ohngefähr 2 Finger starke Stücke geschnitten, und diese eine halbe Stunde lang in Salz und Essig gelegt. Dann trocknet man sie ab, kehrt sie in abgeklopften Eyern öfters um, und bestreut sie mit einem bischen Mehl, das mit geriebenem Brod vermengt ist. Dann

bäckt man sie rasch aus Butter oder Schmalz. Dergleichen ausgebackne Filets braucht man zum Garnieren verschiedener Fischspeisen. Eben so verfährt man mit allen Sorten von Fischen, Fröschen ꝛc. die man zu Garnituren und selbst zu eigenen Gerichten verwendet.

96. Cretes en Pagode. Hahnenkämme.

Um die Hahnenkämme schön weis zu haben, müssen selbe in laulichtem Wasser geputzt werden, damit die Haut wegkömmt. Dann legt man sie wieder eine Zeitlang in warmes Wasser. Abgekocht werden sie in Bouillion mit einer Speckplatte, einer Zitronscheibe, Salz, Pfeffer und mit einem Stück Butter von der Größe einer welschen Nuß das in Mehl umgekehrt wurde. Wenn sie nun gar gekocht sind, so kann man diese Hahnenkämme in Fricassé oder Sauce Espagnole servieren, und mit in Butter gebackenen Croutons auf Art der Hahnenkämme geschnitten, garnieren.

97. Rissolettes de rognons de veau. Rissolettes von Kalbsnieren.

Man nimmt die Nieren vom Kalbsbraten sammt dem daran hängenden Fett, und schneidet sie mit dem Wiegmesser, dazu auch einige Zwiebeln, Petersilie, und Gewürze, Salz und Pfeffer, und drey ganze Eyer. Alles wird zusammen in Butter passiert, und nachher in einem Reibstein fein gestossen, alsdann schneidet man von weissem Brod dünne, gleichförmige Schnitten, kehrt sie in Milch um, bestreicht sie mit der Masse eines Fingers dick, taucht sie in abgeklopften Eyern sorgfältig ein, und läßt sie unmittelbar vor dem Anrichten aus Butter oder Schmalz rasch backen.

98. Croquettes de volaille. Croquette von Geflügel.

Von kaltem Geflügelbraten wird das Fleisch ausgelöset und fein geschnitten. Darauf wird ein Beschamell gemacht, und mit obigen geschnittenem Fleisch melirt, auf einem flachen Casserolledeckel Daumensdick aufgestrichen, und wenn es kalt ist, mit einem kleinen Pastetenform ausgestochen, in geriebenem Brod umgekehrt, dann in abgeklopften Eyern durchgezogen, zum zweytenmal mit geriebenem Brod stark bestreut, und unmittelbar vor dem Anrichten aus Butter oder Schmalz rasch gebacken und sogleich serviert.

Diese Gattung Croquetten kann man auch noch aus verschiedenen andern Gattungen Fleisch, Geflügel, Wildpret und Fischen verfertigen, wenn es zuvor abgebraten ist, nur muß man nicht zu viel Beschamell nehmen, damit die Masse nicht zu flüssig werde.

99. Atreaux de palais de boeuf. Grillierte Ochsengaumen mit Spießchen.

Wenn die Ochsengaumen rein geputzt sind, und die Haut davon abgezogen, so werden sie mit einem Paar Kalbseitern in einer Braise weich gekocht und hernach ausgekühlt, damit man sie herausnehmen und groß und gleichwürflich schneiden kann. Ein Viertelpfund Butter wird in eine Casserolle gethan, und in Scheiben geschnittene Trüffeln und Champignions, dann feingehackte Petersilie und Zwiebeln darinnen geschwitzt, etwas Mehl verhältnißig daran gestaubt, und mit obiger Braise aufgefüllt, gut assaisonniert, und hernach kurz gekocht auch mit 6 oder auch 8 Eyergelb legiert, damit die Sauce recht dicklich werde. Die in Würfeln geschnittnen Gau-

men werden sodann darein gelegt, mit Citronsaft abgezogen und wieder kalt gesetzt. An silbernen Spießchen werden die Gaumen, und dazwischen immer Trüffel und Eiter nebst Champignions der Reihe nach angesteckt, mit der Sauce egal bestrichen, in feinen weissen geriebnem Brod umgekehrt, und so lang fortgefahren bis es alle und genug mit Brod bedeckt ist. Weiter wird ein gutes Stück Butter zerschmolzen und mit einigem Eyergelb abgerührt, jedes Spieschen darin gut umgekehrt und mit geriebnem Brod stark bestreut, sodann auf drei Seiten auf dem Rost gebraten, der vierten aber wird mit einer glühenden Schaufel Farbe gegeben. Man serviert sie mit klarer starker Jus oder Sauce Espagnole, auch klarer Sauce piquante.

IV. Gemüßer.

100. Truffes à la Perigord.

Wenn die Trüffeln schön gewaschen sind, so werden sie in einer Casserolle mit Salz und vin de Champagne gekocht, und nach einer Viertelstunde zur Tafel gegeben. Die Casserolle muß aber wohl zugedeckt seyn. Eben so, werden sie auch im Bordeauxwein gekocht oder im Burgunder.

101. Truffes au beurre.

Schöne und rein geputzte Trüffeln werden in Scheiben geschnitten, und in einer Casserolle mit frischem Butter, Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer, auf Kohlfeuer passiert; alsdann auf die Schüssel dressiert, und so man will, Citronensaft dazu gedrückt, ein Glas guten Wein, und etwas Glacé übrigens noch dazu gegeben.

102. Feldsalat. D'oussette.

Wird auf eben die Art zubereitet wie der Spinat.

103. Topinambour.

Man koche dieselben im Wasser damit man sie schälen kann, schneide sie in Scheiben, und serviere solche entweder fricassiert, oder in einer Sauce Espagnole, auch im Butter geröstet und als Salat.

104. Quenelles de pommes de terre.

Nachdem man ein gutes Mäßchen Erdäpfel im Wasser gekocht und die Haut abgezogen hat, so drückt man sie warm durch ein Drathsieb, oder reibt sie auf einem Reibeisen. Ist dieß geschehen, so stösset man sie im Mörser mit einem halben Pfund Butter, giebt Salz, Muscatnuß, etwas Pfeffer, feingehackte Petersilie und 6 Eydotter dazu, und schlägt von 4 Eyern das Weisse zu Schnee unter die Masse. Alsdenn formiert man Klöße von der Größe einer welschen Nuß, legt sie in das kochende Wasser, und kann dieselben, wenn sie gar sind, mit verschiedenen Saucen servieren, auch zuweilen mit klarem Butter und gerösteten geriebenem Semmelbrode.

105. Fricassée de chervis.

Diese Wurzeln werden rein abgewaschen und weich gekocht, die Haut davon abgezogen und in Stücken geschnitten. Dazu wird eine Buttersauce, worein etwas guter Rahm, Muscatnuß und ein Paar Eßlöffel voll Wein gegossen werden, mit einem Eydotter abgeklopft, die Chervis dressirt und die Sauce heiß darüber passiert.

106. Haricots en alumettes. Grüne Bohnen.

Grüne Bohnen von der besten Gattung werden geputzt, und noch unzerschnitten in Salzwasser gut blanschiert; hernach kocht man dieselben erst recht in starker Bouillion mit einer Speckplatte, einer mit zwey Gewürznelken gespickten Zwiebel und ein Paar Citronenschnitten. Wenn die Bohnen gar gekocht sind, so werden sie in Stengeln geschnitten, mit einem Tuch abgetrocknet, im Weinteig umgekehrt und gelblicht gebacken.

107. Autre façon d'alumettes d'haricots. Auf andere Weise.

Wenn die grünen Bohnen ordentlich geputzt sind, so blanschiert man sie in Salzwasser, kühlet sie mit kaltem Wasser ab, und schneidet sie in Stängeln. Darauf werden dieselben in Apricosensyrup gut eingekocht und ein Paar Eßlöffel voll Eau de vie darein gegossen. So läßt man sie abtrocknen, bereitet einen guten Weinteig, und bäckt sie langsam und schön gelblicht heraus; vor dem Servieren werden sie noch mit feinem Zucker bestreut.

108. Chartreuse.

So viel Gemüße verschiedener Gattungen als man zu der Macedoine nimmt, eben dieselben kommen zur Chartreuse, werden im Wasser blanschiert, und wenn dieses abgegossen ist, auf einem reinen Tuch wohl ausgetrocknet, Salz und Pfeffer darauf gestreuet, und so in eine Form ordentlich eingelegt. Man kann in die Mitte gut und dickeingekochten Spinat oder Kopfsalat thun, aber rundherum müssen die übrigen Gemüße ordentlich rangiert werden, bis die Form ganz voll ist. Dann wird dieselbe in eine Casserolle mit kochendem Wasser gestellt,

und kräftige Jus darein gegossen, welches alles aber eine gute Stunde nöthig hat, um sich in Saft zu kochen. Darauf wird die Chartreuse auf eine Schüssel dressiert; die Sauce durch ein Haarsieb passiert und darüber gegossen.

109. Macédoine à la Bechamelle.

Zu einer Macedoine werden verschiedene Gemüße verwendet, als Spargel, Blumenkohl, Artischockenböden, grüne Erbsen, weisse, und grüne Bohnen, kleine Zwiebeln, gelbe und weisse Rüben, kleine Gurken ꝛc. welche man in gleiche Portionen eintheilet, in Salzwasser blanschiert, und hernach in guter Braise gar auskochen läßt, alsdann aber auf ein reines Tuch legt, damit dieselben abtrocknen können. Darauf werden sie in einer Casserolle mit etwas Bechamelle eingerichtet, und auf Kohlfeuer gesetzt, eine Liaison von 3 Eyern darunter gemengt, öfters gerüttelt, die Macedoine auf eine Schüssel dressiert, und die Sauce darüber gegossen.

110. Terrine de gros navéts.

Die schönsten und größten Rüben werden ausgesucht, abgeschält, mit Behutsamkeit ausgebohret, und in einer guten Braise weich gekocht. Man muß aber Sorgfalt anwenden, daß sie dabey nicht zerbrechen. Hernach legt man sie auf ein Tuch zum Ablaufen; sodann füllt man ein Ragout von Hühnern, Tauben oder Salpicon hinein, und dressiert sie auf eine Platte mit ein wenig legierter Coulis.

111. Artichaux à l'estoufade. Gedämpfte Artischocken.

Die Artischocken werden zugeschnitten und in Salz-

wasser blanschiert. Nachdem man das Faserichte herausgenommen hat, so thut man sie in eine Casserolle, legt geschabten Speck auf den Boden, und deckt sie wieder mit Speckplatten zu, giebt einige dünne Stücke Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Basilicum, nebst ein wenig Bouillion dazu, und läßt sie auf gelindem Kohlfeuer kochen. Zuletzt gebe man etwas heisse Kohlen darauf, daß sie gelbbraun werden, und serviere sie mit Jus.

112. Artichaux en surprise. Auf andere Weise.

Diese Artischocken werden blanschiert wie die obigen. Dazu bereitet man ein Salpicon, gekocht von Kalbsmilchen, Hahnenkämmen, Trüffeln und andern, welche man sehr fein schneidet, in dicker Coulis schmackhaft assaisonniert und kurz kochet. Wenn dieses kalt geworden ist, so legt man auf jede Artischocke von demselben, und deckt solches wieder mit einem Artischockenboden zu. Dann werden sie in geschlagenen Eyern umgekehrt, in geriebenem Semmelbrode panniert, in Schmalz schnell gebacken, und mit Petersilie garniert.

113. Artichaux à la poulette. Fricassierte Artischocken.

Auch diese werden wie die vorhergehenden blanschiert, und das Wasser davon abgegossen. Ein Stück Schinken, etliche Champignions, ein Stückchen Kalbfleisch, und ein gut Stück Butter werden sodann in einer Casserolle auf Kohlfeuer geschwitzt, und, wenn alles recht passiert ist, so gebe man ein wenig Coulis dazu, mit etwas Bouillion, salze es, und passiere alsdann die Sauce. Mit zwey Eydottern und ein wenig Rahm, macht man

eine Liaison; wenn die Sauce sich bindet, so gieb ein Bischen Muscatnuß und etwas Citronensaft dazu.

114. Artichaux en beignets. Gebackne Artischocken.

Die Artischocken werden zur Hälfte in Salzwasser blanschiert, auf ein reines Tuch zum Ablaufen gelegt, alsdann aber mit Salz und Citronensaft marinirt. Hernach trocknet man sie ab, bäckt selbe, im Bierteig umgekehrt, aus heissem Schmalz, und garniert sie mit Petersilie.

115. Sélleri éntier à l'espagnole. Sellerie mit Sauce Espagnole.

Der Sellerie wird rein geputzt und in vielem Salzwasser abgekocht, alsdann mit kaltem Wasser abgekühlt, und auf ein Tuch zum Ablaufen gelegt. Weiter wird ein Stück Butter in eine Casserolle gethan, der Sellerie hübsch hinein rangiert, gesalzen, weisser Pfeffer, 4 Eßlöffel voll Espagnole, und 6 Löffel voll Consomé dazu gegeben, und auf starkem Kohlfeuer kurz gekocht. Hat es eine halbe Stunde gekocht, so kann man den Sellerie servieren.

116. Ragout de champignions. Ragout von Schwämmen.

Die Champignions werden geputzt und schön ausgekratzt, hernach grilliert. Wenn sie röthlich werden, so thut man sie in eine Casserolle mit etwas Coulis, etwas wenig Bouillion, Salz, Pfeffer und einem Gläschen Maderawein; auch der Saft von einer halben Citrone wird dazu gedrückt, das Ragout eine halbe Stunde gekocht, und alsdann serviert.

117. Pains aux Champignions. Schwämme mit Brod.

Mehrere Stücke Champignions werden geputzt und gewaschen, alsdann einige Minuten in Wasser gekocht, und auf ein Tuch zum Trocknen gelegt; hernach passiert man sie in frischer Butter mit Salz, weissem Pfeffer und giebt etwas Coulis und Bouillion dazu. Sind sie ausgekocht, so reibt man die Rinde von kleinen Mundsemmeln ab, höhlt sie inwendig aus, gießt etwas dicken süssen Rahm in das Ragout, füllt die Semmeln damit an, und serviert sie recht heiß. — Wenn man das Ragout mit den Champignions weiß haben will, so legiert man sie mit Eyern, giebt etwas Muscatnuß darein, und rührt süßen Rahm dazu. Dann kann man sie als Entremets oder Ragouts gebrauchen, wo es dazu dienlich ist; hat man keine kleine Champignions, so nimmt man große und schneidet sie in feine Stücken welche dann nur ein Paarmal in Wasser abgewaschen werden müssen.

118. Grüne Erbsen. Petits poids.

Wenn die Erbsen geputzt und gewaschen sind, so thut man ein Stück Butter in eine Casserolle, legt die Erbsen dazu, salzt sie ein wenig, und schneidet Petersilie und kleine Zwiebeln darein. So lasse man dieselben auf gelindem Kohlfeuer langsam kochen, aber wohl zugedeckt; man rühre sie auch öfters um, damit sie nicht anbrennen. Ein Stück Butter wird in Mehl geknetet, noch in die Erbsen hinein gelegt, ein wenig Bouillion dazu gegossen, und wenn man will auch etwas Zucker daran gethan. Wenn die Erbsen kurz eingekocht sind, so servieret man dieselben.

119. Haricots verds. Grüne Bohnen.

Nachdem die Bohnen geputzt und geschnitten sind, werden sie in Salzwasser abgekocht, und das Wasser davon rein abgegossen, alsdann ein gutes Stück Butter mit Petersilie und fein geschnittenen Zwiebeln, in einer Kasserolle auf Kohlfeuer gesetzt, gesalzen, gepfeffert und langsam gekocht, damit sie schmackhaft werden. Man kann dieselben fricassieren ehevor sie angerichtet werden, oder ein wenig Mehl daran stauben, etwas Bouillion dazu geben, und sie hernach kurz kochen lassen, alsdann dressieren.

120. Ragout des petits oignons. Ragout von kleinen Zwiebeln.

Funfzehn Stück schöne weisse Zwiebeln werden geschält und mit Salz und einer Speckschwarte oder Platten in Wasser halb abgekocht. Hat man das Wasser davon abgegossen, so läßt man dieselben in einer Casserolle mit etwas guter Bouillion auf gelindem Kohlfeuer anziehen. Wenn die Zwiebeln kurz gekocht sind, so muß man beym Anrichten alles Fett wegblasen.

121. Cardes poirées au gras. Cardy.

Nachdem dieselben geputzt und geschnitten sind, werden sie in Salzwasser abgekocht, und mit einem Stück Butter in Mehl umgekehrt, damit die Cardy weiß bleiben; man sorge auch dafür, daß sie stark aufkochen. Dann wird das Wasser davon abgegossen, eine gute Buttersauce gemacht, die Cardy darein gelegt, und auf gelindem Kohlfeuer alsdann fertig gemacht, damit sie auch einen Hautgout haben. Man kann sie mit Parmesankäse servieren, oder mit Farce garnieren, aufrollen

und kochen lassen, und jede beliebige Sauce darüber geben.

122. Spargel mit Buttersauce. Asperges sauce au beurre.

Wenn der Spargel bis oben an geputzt und gleich zugeschnitten ist, so wird er zusammen gebunden, und in Salzwasser nicht gar zu weich gekocht, dann auf eine Schüssel trocken dressiert, eine sehr gute Buttersauce heiß darüber gegossen und serviert.

123. Asperges en petits poids. Spargel auf kleine Erbsenart.

Man schneidet, nachdem der Spargel geputzt ist, denselben in kurze Stücken, und kochet ihn in Wasser ab; darauf wird dasselbe abgegossen, der Spargel in eine Casserolle gelegt, und Butter, Petersilie, Zwiebeln, Gewürznelken, Salz und ein wenig Zucker daran gethan, und auf Kohlenfeuer langsam passieret, inzwischen aber mit Bouillion angefeuchtet, und zuletzt eine Liaison von 3 Eydottern, mit süßem Rahm abgerührt, daran gethan, und warm zur Tafel gegeben.

124. Blumenkohl mit Buttersauce. Choux fleurs sauce au beurre.

Wenn der Blumenkohl abgeschält und gewaschen ist, so wird er so wenig als möglich blanschiert und gesalzen, sodann auf eine Platte dressiert, und eine gute gebundene Buttersauce darüber gegossen. Man läßt ihn auf sehr heisser Asche ein paarmal aufstoßen und servieret ihn so.

125. Farcierte Kukummern. Cocombres farcis.

Man sucht etliche große und gerade Kukummern heraus, schält sie und sticht das Innere davon behutsam aus. Dann kocht man sie eine kleine Weile in Wasser, legt sie auf ein trocknes Tuch zum Ablaufen, bereitet eine gute Farcé, füllet die Kukummern damit an, und kochet dieselben in einer Kasserolle mit Jus oder Bouillion auf gelindem Kohlfeuer. Wenn sie gar sind, so werden sie auf eine Schüssel dressiert, und entweder mit klarem Jus oder einer Buttersauce darüber serviert.

126. Schwarzwurzeln mit Buttersauce. Salsifices sauce au beurre.

Wenn die Schwarzwurzeln (Skorzoneren) geputzt sind, so werden sie fingerlang geschnitten, und alsogleich in kaltes Wasser, woran ein wenig Mehl und etliche Tropfen Essig gegossen werden, geworfen. Dann wird eine Casserolle mit Bouillion und etwas Butter auf Kohlfeuer gesetzt, man legt die trocknen Wurzeln darein, giebt Pfeffer und Salz dazu, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind. Hernach kömmt eine Buttersauce mit Citronsaft darüber.

127. Gebackene Schwarzwurzeln. Salsifices frites.

Wenn die Schwarzwurzeln rein geputzt sind, so werden sie wie die andern zu der weissen Sauce weich gekocht. Alsdann verfertiget man eine weisse dicke Butter-Sauce, kocht sie kurz ein, würzt sie, und drückt Citronsaft darein. Die Schwarzwurzeln werden abgegossen und in die Sauce gelegt, in welcher man sie kalt werden läßt. Will man davon Gebrauch machen, so kehrt man sie im

Bier- oder Weinteige um, und bäckt sie rasch aus Schmalz.

128. Champignions aux fines herbes. Schwämme mit feinen Kräutern.

Man putzt eine gute Portion kleiner Champignions; nachdem sie gewaschen sind, werden sie mit Butter, Zwiebeln, ein Paar Nelken und Knoblauch in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt und passiert. Dann schneidet man Petersilie, Zwiebeln, auch etwas Schalotten recht fein, gebe eine weisse Coulis dazu, salze und pfeffere sie, und lasse dieselben langsam kochen. Bey dem Anrichten wird das Fett davon geschöpft, und die Champignions mit Croutons garniert.

129. Ragout de truffes. Ragout von Trüffeln.

Die Trüffeln werden gewaschen, geschält und hernach in dünne Scheiben geschnitten; ein großes Stück Butter in einer Casserolle aufs Feuer gesetzt, und die Trüffeln eine Zeitlang passieret, Salz und Pfeffer daran gethan, und eine weisse Coulis dazu gerührt. Beym Servieren wird ehevor das Fett abgeschöpft, und Citronsaft hineingedrückt; man garniert sie mit Croutons.

130. Morcheln à la créme. Morilles à la créme.

Schöne frische Morcheln werden so lange reichlich in Wasser gewaschen, bis sie rein sind; man blanschiert sie sodann ein wenig und gießt das braune Wasser ab, passiert sie in einer Casserolle mit Butter, giebt etwas Zukker und Salz dazu, und wenn die Morcheln ihren Saft von sich gegeben haben, so wird weisse Coulis hinzu gethan, ein Bischen süßer Rahm darein gerührt, die Morcheln angerichtet, und Croutons darauf garniert.

Wenn die Morcheln groß sind, so kann man dieselben nach dem Blanschieren mit feiner Farce füllen, auf die Platte dressieren, und eine Sauce à l'italienne dazu geben.

131. Artischocken à la Dauphine. Artichauts à la Dauphine.

Die Artischocken werden oben gleich und in 4 Theile geschnitten, das Faserige herausgenommen, und in Wasser abgekocht. Dann wird eine Krebsfarcé darein gestrichen und die Artischocken in einer Braise im Backofen gar gemacht. Zur Sauce giebt man eine klare Consomé darunter.

132. Pommes de terre à la maitre d'hotel. Erdäpfel.

Die Erdäpfel werden gewaschen und in Salzwasser abgekocht, geschält und in Scheiben dick geschnitten, mit Butter, fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt und passiert, alsdann eine gute Jus daran gethan, auch etwas Citronsaft beym Anrichten darein gedrückt.

133. Navets glacées. Glacierte Rüben.

Wenn die Rüben geputzt und geschnitten sind, so wird ein gutes Stück Butter mit Zucker recht heiß gemacht, die Rüben darein gethan und ein wenig gesalzen; dann muß man sie recht schnell zur hellbraunen Farbe übergehen lassen, hernach etwas Jus dazu geben und kurz kochen lassen, doch dürfen dieselben auch nicht zu trocken seyn.

134. Carottes au beurre. Gelbe Rüben mit Butter.

Man putzet ein Duzend schöne gelbe Rüben, und schneidet sie nicht zu dünn in Scheiben, kochet sie in Salzwasser weich, und gießt hernach das Wasser davon ab; dann setzt man eine Casserolle mit Butter auf Kohlfeuer, gibt Salz, Zucker, sammt den gelben Rüben dazu, und passiert sie wohl. Zuletzt wird ein wenig gute Jus darunter gegeben, und die Rüben werden angerichtet.

135. Selleri au veloute. Sellerie.

Wenn der Sellerie rein geputzt und gewaschen ist, wird er in Salzwasser weich gekocht und auf einem Sieb abgetrocknet, alsdann mit dem Schneidmesser fein geschnitten, hernach in einer Casserolle mit Butter auf ein gelindes Kohlfeuer gesetzt, ein wenig gesalzen und gepfeffert, dabey aber im Passieren Sorgfalt angewendet, damit der Sellerie nicht anbrennt. Ein wenig weisse Coulis wird auch noch darunter gerührt; beym Anrichten gießt man die Butter ab, und garniert das Gericht mit Croutons.

136. Chicorée au blanc. Endivien mit weisser Sauce.

Wenn der Endivie gehörig geputzt und gewaschen ist, so wird er fein geschnitten, in Salzwasser gut abgekocht, und zweymal in laulichtes Wasser abgegossen, dann sehr stark ausgedrückt, eine Casserolle mit Butter auf Kohlfeuer gesetzt, und der Endivie mit Salz und Muscatnuß gut passiert, auch entweder ein wenig Mehl daran gestaubt oder weisse Coulis dazu gegeben. Nachdem er stark gekocht ist, wird eine Liaison von 3 Eydottern gemacht, und mit Bouillion abgerührt, ehe man den Endivie serviert.

137. Pomes de terre à la Lionaise. Erdäpfel auf Lyoner Art.

Nachdem die Erdäpfel im Wasser gekocht und geschält sind, werden sie in Stücken geschnitten, in eine Casserolle gelegt und eine klare Zwiebelbouillion darüber gegossen, wobey sie aber auf heisser Asche immer warm erhalten werden müssen. Ferner thut man ein gutes Stück Butter in eine Casserolle und schneidet 8 Zwiebeln in Scheiben darein, setzt sie auf Kohlfeuer, giebt Salz und Pfeffer dazu, und läßt die Zwiebeln schön gelblicht schwitzen. Alsdann wird ein Löffel voll weisse Coulis daran gethan, und etwas gute Bouillion, auch so man will, ein Bischen Essig. Wenn alsdann die Zwiebeln gut ausgekocht sind, so gießt man sie über die Erdäpfel und serviert sie recht heiß.

138. Pommes de terre à la provençale. Erdäpfel auf Provencalisch.

Ein großes Stück Butter wird in eine Casserolle gethan, dazu weiter 3 Eßlöffel voll feines Oel, der Saft von einer Citrone, Petersilie und gehackte Zwiebeln, Muscatnuß nebst Salz und Pfeffer. Dieß alles wird auf Kohlfeuer gesetzt, um es ein wenig schwitzen lassen, und alsdann ein klein wenig Mehl darein gestaubt. —

Wenn die Erdäpfel warm geschält und in 4 Theile geschnitten sind, so legt man sie in diese Sauce, rührt sie auf dem Feuer recht durcheinander, beobachte aber dabey daß dieselben nicht aufkochen, und serviere sie also.

139. Pommes de terre sautées au beurre. Erdäpfel in Butter geröstet.

Die Erdäfel müssen roh geschält und in Scheiben, je-

doch nicht zu dick geschnitten werden, alsdann wird ein gutes Stück Butter in eine Casserolle auf das Kohlfeuer gesetzt, die Erdäpfel hinein gethan und so läßt man sie anziehen, bis sie eine gelblichte Farbe angenommen haben. Man salze selbe sehr wenig. Beym Anrichten wird die Butter abgegossen, und so man will ehevor Citronensaft darauf gedrückt.

140. Choux fleurs frites. Gebackner Blumenkohl.

Den geputzten Blumenkohl blanschiert man nicht gar zu weich, passiert ihn in einer dicklichten Buttersauce und stellt ihn zum Abkühlen. Alsdann wird ein guter Bier- oder Weinteig gemacht, und im Augenblick des Servierens der Blumenkohl Stückweise aus der Sauce gezogen, im Teig recht umgekehrt, gesalzen, etwas Essig darauf gegossen, und so ganz heiß gebacken auf die Tafel gegeben.

141. Choux fleurs au frommage. Blumenkohl mit Käse.

Nachdem der Blumenkohl geputzt und im Wasser blanschiert worden ist, wird er auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt; alsdann dressiert man ihn auf eine Schüssel und streuet Parmesankäse darauf. Dazu wird weiter eine Buttersauce gemacht, worein ebenfalls geriebener Käse gethan wird. Mit dieser Sauce wird der Blumenkohl begossen und wieder mit Käse übersäet, alsdann in einen Backofen gesetzt, bis er schön gelblicht und croustilliant wird. Der Butter wird mit Löschpapier beym Anrichten abgenommen, und der Blumenkohl heiß serviert.

Den Blumenkohl bereitet man auch in Buttersauce und bäckt ihn, in Bierteig umgekehrt, aus dem Schmalz wie die Schwarzwurzeln.

142. Marons à l'espagnole. Kastanien auf Spanische Art.

Funfzig Stück schöne Kastanien werden in Wasser gekocht und rein abgeschält, alsdann kommen sie in eine Casserolle mit einem Viertelpfund Butter, 4 Löffel voll Espagniole und Bouillion, welche nach Verhältniß dazu genommen wird. Außerdem giebt man ein wenig Zucker én Caramel darein, etwas Lorbeerblätter, dann Salz und Muscatnuß. Das Ganze muß eine halbe Stunde kochen. Die Kastanien werden nun aus der Sauce in eine kleine Casserolle umgeleert, vorher aber läßt man sie noch durch ein Haarsieb laufen; auch darf man sie nicht auf gar zu starkes Kohlfeuer setzen und nur kurz kochen lassen. Am besten ist es, wenn man dieselben in ein Marienbad stellt, nachher auf die Platte dressiert, und die Sauce darüber gießt.

143. Matelottes des grosses oignons. Matelotte von großen Zwiebeln.

Acht große Zwiebeln werden in eine Casserolle mit Salzwasser auf Kohlfeuer gesetzt und blanschiert, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, etliche blanschierte Champignions und Artischockenböden, Karpfenmilch und Krebsschweife dazu gethan, und recht langsam gekocht. Dann knetet man ein Stück Butter in Mehl ab, legt noch in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu, gießt ein Glas rothen Wein darein, auch etwas Bouillion, passieret solches über die Matelotte, und läßt es sachte damit aufkochen. Wenn man will so kann man fein geschnittene Sardellen und Capern dazu geben, ein wenig mit Essig säuern, und das Gericht mit Croutons garnieren.

144. Ragouts de racines. Ragout von Wurzeln.

Wenn die Wurzeln geputzt sind, so werden sie ein wenig blanschiert, hernach in einer starken Bouillion, weissem Wein, feingehackter Petersilie, nebst Schinkenschnitten und einem Löffel voll weisser Coulis kurz gekocht, und beym Anrichten Citronensaft darein gedrückt.

145. Choux maronées. Kohlkraut mit Kastanien.

Der Kohl wird abgestreift, einigemal durchgeschnitten, und in Wasser weich gekocht. Dann läßt man in einer Casserolle Butter zergehen, rührt etwas Mehl hinein, Salz und Bouillion giebt man dazu, soviel als nöthig, und so muß er kurz einkochen. Wenn dann auch die Kastanien gekocht und abgeschält sind, so werden dieselben noch einmal im Kohl aufgekocht, man richtet ihn an, und giebt Bratwürste dazu.

146. Choux farcis. Gefülltes weiß Kraut.

Von dem weissen Kraut werden jederzeit die Köpfe in der Mitte von einander geschnitten, in Salzwasser blanschiert, und alsdenn auf ein Tuch gelegt, damit dieselben abtrocknen, und man die Strünke und untersten Rippen herausschneiden kann. Dazu wird eine gute Godiveaux oder Geflügelfarcé zubereitet, welche man zwischen jedes Blatt hineinstreicht, und so fortfähret bis der Krautskopf vollgefüllt ist. Alsdann wird derselbe zusammengebunden, und in einer kräftigen Braise recht weich gekocht. Beym Anrichten wird das gefüllte Kraut aus der Braise genommen, auf die Schüssel dressieret, eine Sauce Espagnole darüber gegeben, und warm serviert.

147. Choux rouges. Rothes Kraut.

Man bereitet es wie die obigen, giebt Essig, nebst

ein wenig gute Jus daran, und serviert sie mit Kastanien und Bratwürsten.

148. Kohlrüben. Choux ravés.

Diese werden geschält und in Stücken geschnitten, hernach in Salzwasser blanschiert, bis sie weich sind, im Butter passiert, eine weisse Coulis darein gethan, und etwas Salz und Pfeffer. Dieses Gemüß ist am besten, wenn es jung und zart ist.

149. Choux brocolis. Brocoli.

Sie werden sauber bis an die Spitze geputzt, und in Salzwasser abgekocht, hernach das Wasser davon abgegossen, und mit guter Braise und etwas Coulis kurz gekocht. Wenn man will, giebt man sie auch zur Abwechslung mit feinem Oel.

150. Laitues. Kopfsalat.

Den Lattich giebt man als Salat, man gebraucht ihn in den Ragouts, dann auch zur Suppe, in die Farceen und zu den Garnituren.

151. Laitues en ragout. Endivien (Lattich) im Ragout.

Wenn der Lattich geputzt und gewaschen ist, so wird er wo möglich in einer Bouillion blanschiert; ist er weich gekocht, so wird er durch ein Tuch durchgedrückt, in einer Casserolle auf gelindem Kohlfeuer mit einem Stück Butter, und einem Bouquet passiert, mit Jus oder Coulis aufgegossen, etwas Salz und Pfeffer daran gethan, und so läßt man ihn dann kurz kochen. Man beobachte aber immer, daß beym Anrichten die Butter abgeschöpft werde.

152. Ragout de chicorée. Ragout von Endivien, Zichorie.

Der Endivie wird nicht gar zu stark blanschiert, durch zwey Wasser abgekühlt und sehr gut ausgedrückt; wenn man frischen Butter in eine Casserolle gethan hat, so läßt man den Endivie weiter, nachdeme solcher ehevor klein geschnitten worden ist, eine Zeitlang passieren, thut hernach gute Braise daran, salzt ihn und macht zuletzt eine Liaison von 3 Eydottern dazu. Dann wird er recht heiß serviert.

153. Sauerampfer. Oseille.

Es giebt davon mehrere Gattungen, aber sie sind alle zu Suppen, Ragouts, Eyerspeisen, und andern Gerichten zu gebrauchen. Nachstehende ist eine der besten Arten der Anwendung.

154. Farcé à l'oseille maigre. Sauerampfer.

Der Sauerampfer muß geputzt, gewaschen und fein geschnitten werden, dann wird Butter in eine Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, und der Sauerampfer passiert, auch feine Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer dazu gethan. Dabey muß er nicht stark gehen, und öfters umgerührt werden. Ist er halb fertig, so wird süßer Rahm daran gegossen, zuletzt eine Liaison von 3 Eydottern darunter gegeben, auch kann man wenn man will, Lattich damit verbinden. Die Oseille au gras wird auf nachstehende Art gemacht. Man behandelt den Sauerampfer wie oben, nur daß feingehackte Champignions und etwas Speck darunter kommen, und derselbe mit weisser Coulis und guter Bouillion kurz gekocht wird; er muß sich binden und recht mild seyn.

155. Epinars au beurre. Spinat mit Butter.

Wenn der Spinat sauber ausgesucht und gewaschen ist, so wird er in Wasser stark blanschiert und nicht zugedeckt, sonst würde er gelb, alsdann mit kaltem Wasser abgegossen und stark ausgedrückt. Dann passiert man denselben in gutem Butter mit Salz und etwas Muscatnuß, gießt zuletzt eine Schale guten Rahm darunter, und richtet ihn sehr heiß an. — Den Spinat kann man noch zu verschiedenen Gerichten gebrauchen, zu Eyerspeisen, Risollen, Torten und anderm mehr.

156. Cardes au beurre. Cardy mit Buttersauce.

Man putzet und ziehet den Cardy die feine Haut ab, und kochet dieselben in guter Bouillion mit in Mehl abgeknetetem Butter, einer Speckplatte und etwas gutem Nierenfett. Wenn sie weiß auch zugleich weich gekocht sind, so werden dieselben heraus auf ein reines Tuch zum abtrocknen gelegt, und alsdenn mit guter Braise eine halbe Stunde kurz gekocht. — Man kann ehevor auch noch einen Löffel voll weisser Coulis darein geben, und etwas Essig oder Citronsaft dazu drücken.

157. Cardes au parmesan. Cardy mit Parmesan.

Wenn dieselben weiß blanschiert sind, so läßt man sie kalt werden, bestreicht eine Platte mit Butter, streuet geriebenen Parmesankäse darauf, legt die Cardy dazu, und wieder Käse darüber, vermischt mit etwas geriebenen Semmeln. Dann läßt man sie im Backofen Farbe nehmen, schöpft hernach die Butter davon ab, und serviert sie recht heiß.

158. Hopfensprossen. Houblons.

Diese werden geputzt und in Wasser meist weich ge-

kocht; hierauf schwitzt man ein Stück Butter und Mehl, thut eine Scheibe magern Schinken, nebst ein Paar Zwiebeln dazu, und salzet und füllet sie mit Bouillion auf. Wenn man die schon etwas gekochten Hopfensprossen recht weiß gewaschen hat, thut man sie in die Sauce, auch ein klein Stückchen Zucker dabey, und läßt sie sachte kochen. Zur Anrichtzeit ziehet man die Sauce mit Eydottern und etwas Citronsaft ab, nimmt die Zwiebeln nebst den Schinken heraus, und garniert diese mit Coteletten.

159. Meerrettig. Raisort.

Wird entweder aufgerieben in Essig und Oel, oder mit Milch und gestoßenen Mandeln und etwas Zucker, oder auch im Butter mit feinen Zwiebeln passiert, eine weisse Coulis dazu gegeben, und mit etwas Bouillion fertig gemacht.

160. Sauerkraut. Choux croute.

Wird stark blanschiert, hernach abgegossen, und in gutem Nierenfette mit feinen Zwiebeln gedämpft, so daß es eine gelblichte Farbe hat. Außerdem wird eine Coulis und Bouillion daran gegossen; das Kraut muß aber sehr lange kochen, bis es weich ist. Man legt gewöhnlich eine Speckplatte hinein, und läßt sie mitkochen.

161. Weisse Bohnen. Haricots blancs.

Diese Bohnen werden in Salzwasser weich gekocht, dann läßt man das Wasser davon ablaufen, macht eine Sauce Lionaise dazu, und legt sie hinein. Dazu werden fein geschnittene Zwiebeln in einem großen Stück Butter geschwitzt, bis sie braun und weich sind, alsdann giebt man Coulis, etwas Zucker, Muscatnuß, Salz und, so man will, ein Bischen Wein oder Essig dazu. Dieses

alles wird durcheinander schaumig gerührt, und die Sauce nachdem sie gekocht ist, durch ein Haarsieb geschlagen, und heiß serviert.

162. Spargeln mit Rahm. Asperges à la creme.

Dazu werden die Spargeln ordentlich geputzt und abgeschabt, dann im Salzwasser jedoch nicht gar zu weich gekocht, denn sie sollen noch krachen. Hernach werden die Spargeln abgegossen, im Butter passiert, Salz und Muscatnuß dazu gethan, etwas weniges Mehl daran gestaubt, und süßer Rahm soviel erforderlich ist, dazu gegossen, auch ein Stückchen Zucker nebst etwas Glacé darein gelegt. Alsdann läßt man die Spargeln gut auskochen; vor dem Anrichten aber werden sie mit ein Paar Eyergelb legiert, dann dressiert man sie, und garniert sie mit Croutons.

163. Spargeln im Ragout. Asperges en ragout.

Man nimmt gewöhnlicher Weise zu diesem Gerichte nur mittelmäßige Spargeln, die, wenn sie geputzt und abgeschabt worden sind, auch im Salzwasser abblanschiert seyn müssen; man gießt sie ab und schneidet kleine Stücke in gleicher Größe daraus. Hernach passiert man dieselben im Butter und staubt etwas Mehl dazu; die nöthige Consomé oder Bouillion giebt man darein nachdem man Salz und Muscatnuß beygegeben hat. So läßt man die Spargeln eine Weile kochen, beym Gebrauch aber legiert man sie mit einigen Eyergelben und Citronsaft.

164. Krebse mit grünen Erbsen. Ecrévisses aux petits poids.

Man kocht die Krebse in wenig Wasser ohne Salz ab, bricht die rothen Schaalen davon, schneidet die ober-

sten Schaalen vom Schweif und die Scheeren auch ab, putzt sie dann doch so, daß der Krebs noch zusammen bleibt, rangiert sie in eine Casserolle, thut etwas Butter, Krebswasser und Salz dazu, deckt die Casserolle zu und läßt die Krebse so in heisser Asche stehen und anziehen. Die Erbsen kocht man im Wasser kurz und weich, gießt das noch übrige Krebswasser darauf, thut etwas in Butter gekneteteś Mehl, ein Stück Zucker und Petersilie dazu, und läßt sie dicklich kochen, die Kasserolle mit den Krebsen wird auf eine Schüssel umgestürzt, und die Erbsen darüber gegeben.

165. Sauerampfer mit Omeletten. Omélette à l'oseille.

Sollte der Sauerampfer alt seyn, so kocht man ihn in Wasser ab, ist er aber jung, so läßt man Butter in einer Kasserolle zergehen, thut ihn hinein, und läßt ihn auf gelindem Feuer so lange schwitzen, bis die Brühe ganz kurz ist, daß man nur noch ein wenig Mehl hinzurühren kann. Dann wird er mit etwas Bouillion aufgefüllt, eine mit Zwiebeln belegte Scheibe Schinken mit daran gethan, und so läßt man alles sachte bis zum Anrichten kochen. Dann gießt man den Sauerampfer mit einigen Eydottern ab, und thut Stückchen Zucker daran; zu den Omelettes schlägt man Eyer in einen Topf, quirlt sie, thut Salz daran, bäckt dünne Kuchen davon, rollet sie zusammen, schneidet sie einmal durch und garniert die Schüssel damit.

166. Endivien mit Lammscoteletten. Cotelettes d'agneau au chicoré.

Man schneidet die Endivien, so weit sie gelb sind, aus, kocht sie in Wasser weich, wäscht sie noch einmal,

drückt sie durch ein Tuch aus, und schneidet sie einigemal durch. Hierauf schwitzt man sie eine Weile in gelbbrauner Butter mit etwas wenig Mehl und einem Stückchen Schinken, füllt Jus darauf, mischt etwas weniges Zukker, Muscatblüthe, und eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel dazu, und läßt die Endivien bis zum Anrichten langsam kochen. Kurz vorher werden sie, wenn man will, mit Eydottern legiert, die Cotelettes glaciert oder panniert und auf das Gemüß rangiert.

V. Eyerspeisen.

167. Doppelt gebackene Omeletten. Omelettes frites.

Man bäckt von der Hälfte der 10 Eyer, wovon 5 ganze und 5 Dotter recht klar geschlagen worden, zwey Omeletten, welche man, sobald solche kalt genug sind, zusammenrollt, und wie starke Nudeln schneidet. Dann rührt man einen Eßlöffel voll Mehl mit etwas Milch klar, thut fein geschnittenen Speck und Schnittlauch nebst 4 Eyern dazu, verdünnt es noch hinlänglich mit Milch, thut die geschnittenen Omeletten darunter, und füllt, wenn die Butter in der Pfanne zergangen ist, die Masse hinein, setzt die Pfanne auf Kohlen, paßt einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie eine gute Viertelstunde backen.

168. Omelette printaniére. Omelette von frischen Kräutern.

Eine Handvoll zarten Spinats, Körbel, Petersilie, Sauerampfer, nebst etwas Zwiebellauch und Majoran

werden zusammen fein gehackt, und nebst einem Eßlöffel voll feinem Mehl in einem Viertelpfund Butter ein wenig gedämpft, und dann in eine Schüssel zum Verkühlen gethan. Hierauf wird Salz und etwas Muscatnuß nebst 6 Eyern dazu gerührt, und die Masse in der Omelettenpfanne gebacken.

169. Omelette mit Hachis von Schinken. Omelette au hachis de jambon.

Ein Stück abgekochter Schinken wird recht fein geschnitten, dann werden 2 Eßlöffel voll Mehl mit etwas gutem Rahm klar gerührt, 12 Eyer nach und nach dazu geschlagen, mit Salz und Muscatnuß gewürzt, und noch soviel Rahm dazu gerührt, daß es zusammen ein Quart beträgt. Nunmehr läßt man Butter in einer Omelettenpfanne gelbbraun werden, und thut von der Masse etwas hinein, läßt es darin umlaufen, daß es eine Omelette von mäßiger Größe wird, und gehörig ausbacken. Wenn die Omelette gebacken ist, legt man solche auf eine Schüssel und bestreuet sie mit Schinken, bäckt dann wieder eine, und fährt so fort bis die Masse alle ist. Sie muß aber warm zur Tafel kommen.

170. Omeletten mit Parmesankäse. Omelette au frommage.

Diese werden wie die vorhergehenden nur in etwas mehr Butter gebacken, mit fein geriebenem Käse paniert, und viereckig zusammen geschlagen.

171. Omelette soufflée. Aufgelaufenes Omelette.

Von dem Weissen von 18 Eyern wird ein steifer Schnee geschlagen, die Dottern nebst einem Viertelpfund

klaren Zucker und der abgeriebenen Schaale von 2 Citronen darunter gethan, und mit klarer Butter Omeletten davon gebacken. So wie eine fertig, wird sie sogleich auf die Schüssel gethan, und in einem Ofen oder Röhre warm gestellt; auf gleiche Weise wird immer eine auf die andere gelegt, bis die Masse alle ist. Die Letzte wird stark mit Zucker bestreuet, und mit einer glühenden Schaufel glaciert. Man kann auch eingemachte Himbeeren oder andere Confituren dazwischen thun.

172. Omelette mit Borsdorferäpfeln. Omelette aux pommes de reinette.

Ein halb Maaß Rahm, 12 Eyer, ein Viertelpfund Mehl, wird auf gewöhnliche Art zu einer Omelettenmasse angerührt, dann läßt man einen Löffel klare Butter in der Pfanne heiß werden, gießt die Hälfte von der Masse hinein, und läßt sie backen. Eine hinlängliche Anzahl Borstorferäpfel werden in Scheiben geschnitten, darauf gelegt und dick mit Zucker und Zimmet bestreuet, alsdenn die übrige Masse darüber gegossen, und wieder etwas klare Butter dazu gethan. Man bedeckt die Pfanne mit einem gut passenden Casserolledeckel, thut die glühenden Kohlen unter der Pfanne weg und oben darauf, und läßt die Omeletten von oben gar backen, wozu eine halbe Stunde hinlänglich ist.

173. Omelettes à la prince Henri.

Man nimmt hierzu entweder 1 Pfund süß eingemachte Kirschen, oder man macht von Borstörferäpfeln eine gute Marmelade. Dreyßig Eydotter werden in eine Schüssel geschlagen und klar gerührt, das Weisse davon zu einem steifen Schnee geschlagen, und langsam darunter gezogen,

die Schale einer Citrone aber auf Zucker abgerieben. Dann läßt man etwas Butter in einer Pfanne heiß werden, gießet ohngefähr den fünften Theil davon hinein, und läßt diesen Kuchen auf gelinden Kohlen auf einer Seite langsam aber gut backen. Nun legt man auf eine Schüssel einen Teller verkehrt, ziehet den Kuchen darauf, daß die bräunlich gebackene Seite unten kömmt, legt auf die andere Seite Kirschen oder Marmelade, darauf wird wieder ein Kuchen gezogen, und so fortgefahren bis es alle ist. Der letzte Kuchen wird auf beyden Seiten gebacken, und darüber gelegt, auch muß er größer seyn, damit er über die andern ganz weg reicht; es wird ziemlich dick Zucker darüber gestreuet, etwas Citronensaft darauf getröpfelt, und eine glühende Schüppe darüber gehalten, damit der Kuchen einen Guß bekömmt.

174. Gerührte Eyer mit Spargel. Oeufs brouillés aux pointes d'aspérges.

Man schlägt 12 Eyer in einem Topf wohl ab und salzt dieselben ein wenig, alsdann bereitet man eine kurz eingekochte Buttersauce, legt den Spargel darein, und rührt die Eyer dazu. Man beobachte aber dabey genau, daß dieselben nicht zu hart werden, und garniere sie mit Croutons.

175. Gebackene Eyer mit Ragout von Trüffeln. Oeufs frites au ragout de truffes.

Wenn man die Eyer einzeln, sehr schnell gebacken hat, so legt man dieselben auf ein zubereitetes Ragout von Trüffeln oder Champignions, und serviert sie. Ueberhaupt kann man die poschierten oder gebacknen Eyer zu allen feinen Ragouts oder Hachis servieren.

176. Oeufs à la trippe.

Nachdem man 12 Eyer hart gekocht und geschält hat, so werden dieselben in dünne Scheiben geschnitten und ein Stück Butter mit fein geschnittnen Zwiebeln in einer Casserolle passiert. Wenn diese Zwiebeln etwas bräunlicht sind, so staube man ein klein wenig Mehl daran, salze und pfeffere sie, benetze sie mit ein wenig Fleischbrühe, und lege dann, wenn alles einigemal aufgesotten hat, die Eyer darein. Auch kann man sie ein bischen mit Essig säuren und wenn man will, etwas Senft dazu geben.

177. Oeufs au jus. Eyer mit Jus.

Man poschiere jedes Ey einzeln im Wasser, damit es weich bleibe, und serviere sie, wenn das Wasser davon abgelaufen ist, mit klarem Jus.

178. Oeufs aux écrevisses. Eyer mit Krebsen.

Wenn die Eyer einzeln in Wasser poschiert sind, so werden sie in Krebscoulis mit geschnittenen Krebsschweifen serviert.

179. Oeufs au beurre noir. Eyer mit schwarzem Butter.

Lasse in einer Pfanne ein gutes Stück Butter recht braun werden. Dann werden 8 Eyer aufgeschlagen, Salz und Pfeffer darein gethan, jedes Ey aber muß ganz bleiben. Wenn sie auf Kohlen ein wenig angezogen haben, so begießt man dieselben mit dem heissen Butter, damit sie oben auch fertig werden, dressiert sie auf eine heisse Platte, und gießt die braune Butter mit etwas Essig darüber.

180. À la Ravigotte.

Zehen Eyer werden hart gekocht, in der Mitte von einander geschnitten, auf eine Schüssel dressiert, und eine gute Ravigotte Sauce darüber serviert.

181. À la purée de poids. Poschierte Eyer mit Erbsenpüree.

Man poschiert 8 Eyer in Wasser, und erhält dieselben warm. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so dressiert man die Eyer auf eine Platte, masquirt sie mit einem Pureé von jungen grünen Erbsen, und serviert sie. Man macht sie auch eben so von Linsen.

182. À la hollandoise. Auf Holländische Art.

Ueber die im Wasser poschierten warm erhaltenen Eyer, wird eine Sauce hollandoise gegossen und serviert.

183. Oeufs à chicorée. Eyer mit Endivien.

Man bereitet die Endivie als Gemüß; wenn dieselbe fertig ist, so schlägt man 10 Eyer wohl durcheinander, macht davon ein Rührey, mengt alles zusammen und serviert es.

184. Oeufs à l'oseille. Eyer mit Sauerampfer.

Nachdem man, wie oben beschrieben, den Sauerampfer als Gemüß zubereitet, mit gehackten Champignions vermengt, und wohl assaisoniert hat, so giebt man beym Anrichten poschierte Eyer warm darauf, und serviert sie.

185. À la farcè maigre.

Fein geschnittener Sauerampfer und Endiviensalat werden in eine Casserolle mit Butter auf Kohlfeuer gesetzt, Salz, Pfeffer, Petersilie, nebst Zwiebeln fein gehackt,

und kleine Champignions dazu gethan, ein Stück Butter dazu in Mehl umgekehrt, oder durchgeknetet. Wenn das Gericht gut ausgekocht ist, so legiere man es mit 4 Eydottern und etwas Rahm, serviere es recht heiß und garniere die poschierten Eyer darauf.

186. Mandelkäse.

Ein halb Pfund Mandeln werden mit einer Theetasse Milch recht fein gestossen, und in 4 Quart Milch abgerührt, 12 ganze Eyer und 8 Dottern dazu geschlagen, ein halb Pfund kleine Rosinen und 1 Stück Zimmt darunter gemischt, die Schale von einer Citrone abgeschält, und daran gethan. So setzt man alles auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren zu Käse laufen, sollte es die Citronenschale nicht allein zwingen, so kann man noch etwas Citronensaft dazu drücken. Sobald der Käse recht aus der Milch gekocht ist, so gießt man ihn in eine Eyerkäseforme, und läßt das Käsewasser rein ablaufen. Ist der Käse kalt, so wird er auf eine Schüssel gestürzt und eine Milchcreme darüber gegeben.

187. Omelettes au Cardinal.

Man kocht 30 Stück Krebse ab, und macht, nachdem man die Schweife ausgebrochen hat, mit einem halben Pfund Butter, Krebsbutter davon. In diesem Butter werden 4 Omeletten gebacken, die Krebsschweife aber werden nebst etlichen in Wasser blanschierten Kalbsmilchen in feine Würfel geschnitten, in Butter weich gedämpft, gehörig gesalzen, und die Omeletten damit farciert. Man kann solche trocken servieren, oder auch eine Krebssauce dazu geben.

188. Gefüllte Eyer. Oeufs farcis.

Man siedet 12 Eyer hart, legt sie in kalt Wasser, nimmt die Schale ab und thut die abgeschälten Eyer wieder ins Wasser; dann schneidet man dieselben in der Mitte durch, nimmt die Dottern heraus, schneidet solche fein, und thut 4 Loth feingestossene Mandeln, ein wenig Muscatblüthe, nebst in Milch eingeweichtem Mundbrod dazu, und rührt es mit vier ganzen Eyern recht wohl durcheinander. Nunmehr nimmt man die halben Weißeyer, bestreicht sie inwendig mit gerührten ganzen Eyern und füllt sie mit Farce, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, läßt sie ein wenig im Rohr backen, und serviert solche mit einer Sauce à la crême.

189. Gerührte Eyer mit Kalbsnieren. Oeufs brouillés aux rognons de veau.

Die Kalbs- oder auch Hammelnieren werden mit etwas Schalotten recht fein geschnitten, alsdann wird Butter in einer Casserolle aufs Feuer gesetzt, das Geschnittene hinein gethan, und wohl umgerührt, damit es sich auf dem Boden nicht anlege. Alsdann werden 12 Eyer in einem Topf mit gutem Jus recht klar gerührt, mit dem Geschnittenen zusammen gethan, nochmals bey gelindem Feuer abgerührt und angerichtet.

190. Rühreier mit Trüffeln. Oeufs brouillés aux truffes.

Eyer mit Trüffeln oder Champignions, Morcheln, Spargelspitzen u. s. w. werden eben so behandelt wie die mit Kalbsnieren; die Trüffeln werden vorher gewaschen, geschält, und auf dem Reibeisen gerieben, die Spargelspitzen blanschiert, Morcheln und Champignions aber nur gewaschen und in Butter gedämpft.

191. Oeufs à la tripe avec de la creme.

Man schält und schneidet Zwiebeln, soviel man verhältnißmäßig zu den Eyern braucht, in dünne, runde Scheiben, und dämpft solche ganz langsam und gut zugedeckt in vielem Butter. Die hart gesottenen Eyer werden ebenfalls so fein wie möglich in runde Ringeln geschnitten, und wenn die Zwiebeln weich sind, etwas Mehl daran gestaubt, mit Rahm aufgefüllt, die Eyer dazu gethan, und noch einige Minuten auf dem Feuer durchgekocht, alsdann behutsam durcheinander geschwankt und angerichtet. — Alle obbemeldte Eyerspeisen kann man mit Croutons garnieren.

192. Omeletten auf italiänische Art. Omelette a l'italienne.

Ein Duzend Eyer werden aufgeschlagen und in einem Topf recht durcheinander gequirlt, gesalzen und mäßig gepfeffert; außerdem giebt man feingehackte Petersilie, Zwiebeln, Schalotten, etwas feinen Basilicum, eine gute Oberkasse voll süßen Rahm, dann ein Paar Eßlöffel voll feines Oel darein, und klopft es so lange noch ab, bis sich das Oel recht vermengt hat. Aus dieser Masse bäckt man vier Omeletten, und rollet sie dann auf wie die Spinatstrudel, schneidet sie Daumenlang, und läßt sie kalt werden. Wenn es Zeit zum Servieren ist, so kehrt man sie in abgeklopften Eyern, und geriebenen Semmeln, oder im Bierteig um, bäckt sie schnell aus Schmalz heraus, und garniert sie mit gebacknem Petersilie.

193. Farcierte Omeletten. Omelettes farcis.

Aus ohngefähr 12 oder 15 Stück Eyern werden 4 Omeletten gemacht, die nicht gar zu dick seyn dürfen,

und auch nicht gar zu sehr gesalzen; dazu bereitet man gut assaisonierte Geflügelfarce, und dressiert dieselbe auf die Omeletten. Wenn sie halb ausgekühlt seyn werden, rollt man sie auf und schneidet jede in zwey Stücken, kehrt sie in zerlassenem Butter und abgeklopften Eydottern um, paniert sie mit geriebenem Brod ganz leicht, dressiert sie auf die Platte und läßt sie in einem nicht zu heissen Ofen Farbe annehmen. Alsdann kann man eine Sauce mit feingehackten Trüffeln darunter geben.

194. Omelette mit Häringen. Omelette aux harangs sorés.

Eine beliebige Anzahl Eyer wird aufgeschlagen, sofort recht abgeklopft, etwas Pfeffer, Muscatnuß, gestossener Basilicum, eine Obertasse guter Rahm nebst ein Paar Stückchen Butter darein gemengt und recht gequirlt. Von einigen Häringen wird sodann die Haut abgezogen, die Filets ausgelöset, das Fleisch klein würflich geschnitten, in die Masse gerührt, und die Omeletten etwas saftig daraus verfertigt.

195. Omeletten mit Creme. Omelettes à la crême.

Diese Omeletten werden auf gewöhnliche Art gemacht, doch nur auf einer Seite gebacken. Ehe man sie aber bäckt muß man folgenden Creme fertig haben: Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit 12 Loth laulicht zerlassener Butter und einer Maaß Rahm nach und nach fein gerührt, dann in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, über welchem man alles unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brey kochen läßt. Freylich hat man wohl Acht zu geben, daß derselbe nicht knöpfig wird. Man gießt ihn hernach auf eine Platte zum Verkühlen. Wenn dieses geschehen, so rührt man in den Brey zwey ganze

Eyer und 8 Eydotter, ein Viertelpfund gestoßnen Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, dann vier Loth feingestoßne Mandeln, etwas feingehackten Citronat, und ein Viertelpfund kleine reingepützte Rosinen, langsam hinein. Nun legt man eine Omelette mit der gebacknen Seite auf eine Schüssel, streicht von dem Creme etwas dick darauf, bedeckt diesen wieder mit einer Omelette und so fort. Der letzte Eyerkuchen muß auf beyden Seiten gebacken seyn; man bestreut solchen stark mit Zucker und stellt diese Schüssel in einen nicht zu heissen Ofen. In einer kleinen Stunde ist er gar; um aber zu verhüten, daß die oberste Omelette nicht zu braun werde, muß man ein mit Butter bestrichenes Papier darüber decken.

196. Omelette auf französische Art. Omelette à la française.

Man nimmt 15 Eyer, schlägt sie in einen Topf, giebt etwas Salz und Pfeffer, ein wenig geriebene Muscatnuß, nebst ein Paar Löffeln voll guter Milch darein, und rührt dieses alles recht klar durcheinander. Die Omelettenpfanne wird mit einer Speckschwarte sorgfältig ausgerieben, damit sich von der Masse nichts anhängt, alsdann ein Viertelpfund Butter darinnen heiß gemacht, die Masse hinein gegossen, und unter beständigem Rütteln auf ziemlich starkem Feuer gebacken. Der französische Eyerkuchen wird nur von einer Seite gebacken, und sobald solcher oben die Consistenz eines Rührey erlangt hat, rollt man ihn so zierlich als möglich zusammen, und richtet ihn an, so daß die gebackene Seite in die Höhe kömmt. Man kann diese Omeletten auf vielerley Art verändern, indem man solche mit feinem Ragout, gehackten Kalbsnieren, in Butter gedämpften Champignions, auch Spargelspitzen, Spinat, Endivien, rc. füllt, und

dann zusammen rollt. Auf diese Weise kann man auf eine schickliche Art manche übrig gebliebene Speise wieder anbringen.

197. Omeletten en rédingote. Omelette en rédingote.

Diese Omeletten werden auf dieselbe Art gemacht, wie die gewöhnlichen Omeletten. Anstatt des Ragouts werden aber nachstehende Würstchen gemacht, in jede Omelette, welche man nach beliebiger Größe verfertigt, ein Stück gelegt, und alsdann die Omelette zierlich darüber gerollt: Man nimmt Schweinfleisch und eben so viel frischen Speck, schneidet und hackt beydes recht fein, feuchtet es während des Hackens mit gutem Wein an, würzt es hinlänglich mit Salz, Pfeffer und einigen gestossenen Korianderkörnern, etwas feingehackter Citronschaale, und mit einigen Blättern Majoran. — Wenn alles recht durcheinander gemengt und fein genug ist, wird es in Schöpsendärme gefüllt und Würstchen von beliebiger Größe gemacht; doch muß man solche erst halb gar braten, ehe man sie in die Omeletten steckt.

198. Gerührte Eyer mit Champignions. Oeufs brouillés aux champignions.

Ein Duzend Champignions werden geputzt und in dünne Schnitzchen geschnitten, im Butter passiert, gut gewürzt, ein Bischen Mehl daran gestaubt, und etwas gute Jus darauf gegossen. Wenn sie dann einigemal aufgestossen haben, so stellt man dieselben beyseite, schlägt eine beliebige Anzahl Eydotter und zwey ganze Eyer in einen Topf, salzt sie ein klein wenig, und sprudelt sie wohl ab. Zuletzt rührt man die Champignions darunter, nimmt

guten Butter in die Casserolle, und verfertigt ein kräftiges und nicht zu festes Rühreyn davon. Auf gleiche Weise macht man sie auch von Trüffeln, Morcheln, Spargelspitzen und Pflückerbsen.

199. Weiche Eyer. Oeufs en coques.

Man nimmt ein Duzend Eyer und sticht ein Loch in jedes, um sie ausleeren zu können; das Weisse der Eyer sondert man ab, die Dottern aber thut man in eine Kasserolle, auch müssen sie mit etwas guter Jus durch ein Haarsieb passiert werden, mäßig gesalzen und gepfeffert seyn, und von geriebener Muscatnuß einen feinen Geschmack haben. Hernach wäscht man die leeren Eyer hübsch rein, füllt sie mit den mit Jus abgerührten Eydottern ein, und stellt sie alsdann in einen Eyerform, wo jedes Ey fest zu stehen kömmt. Diese Eyerform setzt man in eine Casserolle mit kochendem Wasser, damit es sich langsam zusammenzieht. — Von einem Blätterteig wird sodann ein Boden ausgerollt, und mit einem runden Form so viele Stücke davon ausgedrückt, als man Eyer hat; dieser wird dann gebacken, bey dem Anrichten auf eine Platte gelegt, und die Eyer hernach darein gestellt. Man serviert gebackne Brodschnittchen dazu.

200. Eyer mit Beschamel. Oeufs à la Bechamelle.

In einem Viertelpfund Butter, der zerlassen wird, ohne zu heiß werden zu dürfen, wird ein Löffel voll Mehl gerührt, feingehackte Petersilie, Salz und Pfeffer, dann etwas geriebene Muscatnuß darein gegeben, und mit einem starken Quart Rahm auf Kohlfeuer abgerührt, bis es anfängt dicklicht zu werden. Man hält alsdann hartgekochte Eyer in Bereitschaft, die geschält und in Scheiben geschnitten seyn müssen. Diese mengt man unter das Beschamel, und serviert sie heiß.

201. Eyer mit braunen Zwiebeln. Oeufs aux oignons.

Ein Duzend in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in viel Butter auf Kohlfeuer bräunlicht geschwitzt, Salz und Pfeffer dazu gethan, ein Paar Löffel voll Jus daran gegossen, und weich gekocht. Einige hartgekochte Eyer werden sodann wie die vorhergehenden geschnitten, und mit den Zwiebeln eine Weile durchgerührt, auch ein wenig Essig darein gegossen; sollten sie aber etwa durch das Aufkochen zu dick werden, so muß man mit Jus ein Bischen nachhelfen, und sie recht heiß servieren.

202. Oeufs en allumettes.

Man schlägt ein Duzend Eydotter in einen Topf, und giebt wohl Acht, daß nichts von dem Eyweiß zurückbleibt, giebt etwas Salz darein, und klopfet sie tüchtig durcheinander ab. Eine flache Pfanne bestreicht man darauf mit Butter, gießt die Eyer darauf, und stellt sie so lange auf heisse Asche, bis das Ganze hart, und fest geworden ist. Alsdann löset mans behutsam von der Pfanne ab, und schneidet dasselbe in länglichte Stängelchen, bespritzt sie ganz fein mit spanischem Wein, und streuet sogleich feingesiebten Zucker darauf. Bald nachher kehrt man jedes Stängelchen im Weinteig um, und bäckt sie rasch aus heissem Schmalz heraus. So serviert man sie gleich, nachdeme man dieselben ehevor noch mit Zucker besäet hat.

203. Eyerweiß nach Schweizer Art. Oeufs à la Suisse.

Eine Schüssel wird mit Butter bestrichen, dann fein geriebenes Brod darauf gesäet, dünne Schnitten von gu-

tem Schweizerkäse dicht aneinander darüber gelegt und gepfeffert. Nun schlägt man ein Duzend Eyer darauf hin, salzt sie ganz leicht und stellt sie auf gelindes Kohlfeuer oder heisse Asche, damit die Masse langsam ziehen kann. Immer ist es besser wenn man oben auch etwas Gluth giebt. Wenn sie nun fertig sind, so wird eine gute weisse Sauce darüber gegossen, geriebener Käse darauf gesäet, und der Eyerspeis mit glühender Schaufel eine Farbe gegeben. Man muß sie sogleich zur Tafel bringen.

204. Poschierte Eyer, à la St. Menéhoult. Oeufs à la St. Menéhoult.

Man poschiert soviel Eyer als beliebt, sie müssen aber weich, und im Wasser zum Gebrauche bereit seyn. Man schneidet sodann weiß Brod in dünne Scheiben, eben so groß wie jedes poschierte Ey, macht Schmalz heiß und bäckt sie heraus. Mit einer Eyerfarcé wird ein Rand um die Brodschnitten herum gemacht, die Eyer hübsch zugeputzt, und darauf gelegt, eine Sauce à la Sainte Ménehoult dazu verfertigt, und wenn sie dann halb ausgekühlt ist, so legt man dieselben darüber und säet geriebenes Brod ganz leicht darauf, stellt sie in den Ofen um ihnen Farbe zu geben, und serviert sie mit einer Sardellensauce darunter.

205. Gefüllte Eyer auf Kukumern. Oeufs farcis aux cocombres.

Wenn man ein gutes Ragout von Kukumern verfertigt hat, so kann man die nachstehenden gefüllten Eyer darauf servieren. — Ein Duzend Eyer werden hartgekocht, wenn sie geschält sind in der Mitte gespalten, und

die Dottern behutsam herausgemacht. Diese stösset man im Mörser mit Butter, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Champignions und einem in Milch geweichten Weißbrod mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, bis sich alles recht meliert hat. Hernach wird dieses alles herausgenommen und in einem Napf mit 2 oder 3 darein geschlagenen Eydottern recht fein abgerührt und die halben Eyer damit farciert, wobey zu beobachten ist, daß man jedes Ey wieder ganz formiert und so zusammen richtet, daß sie aufeinander passen. Kurz vor dem Anrichten kehrt man dieselben in laulicht zerlassenem Butter, abgeklopften Eydottern und feinem Reibbrod um, und stellt sie in den Backofen, um sie schnell Farbe nehmen zu lassen. Das Ragout von Kukumern bereitet man also: sie werden geschält, würflicht geschnitten, in Salz, Estragonblättern und Basilicum mariniert; hierauf läßt man sie ganz ablaufen, und schwitzt dieselben im Butter langsam weich, giebt etwas Zucker und ein Paar mit Gewürznelken gespickte Zwiebeln dazu, staubt ein Löffelchen voll Mehl darauf, und gießt alsdann die nöthige Bouillion dazu, um vollends das Ragout gar auskochen zu können. Es darf aber nicht zu dünn seyn. Man dressiert solches alsdann hübsch auf die Platte, garniert sie mit den Eyern, und serviert sie recht heiß. Wer will, drückt etwas Citronsaft in das Ragout.

206. Omelette mit Reiß. À l'angloise.

Ein Pfund Reiß wird zum Reißauflauf mit Milch weich und kurz gekocht, dann ein halb Pfund Butter mit 10 Eyern und 4 Eydottern schäumig abgerührt, und ein Viertelpfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, nebst dem Reiß dazu gethan. — Nun werden von 6 Eyern, einem Viertelpfund Mehl und einem Quart

Milch, ganz dünne Omeletten gebacken, darauf eine Casserolle mit Butter ausgestrichen, und mit Eyerkuchen ausgelegt, alsdann von dem Reiß darauf ausgebreitet, und eine Omelette breit darüber gedeckt, diese wieder mit klar gehackten eingemachten Kirschen oder Johannisbeeren, oder in deren Ermanglung mit guter Aepfelmarmelade bestrichen, dann wieder Reiß darauf gethan, mit Omeletten bedeckt, und 2 Stunden lang im Ofen oder in einem Backrohr gebacken.

VI. Fische.

---

207. Lachs en corte-bouillion. Abgesottener Lachs.

Ein Stück Lachs von 3 oder 4 Pfund (am besten ist es wenn dieses aus der Mitte seyn kann), wird in einer Casserolle mit Wasser und 1 Quart weißem Wein und Weinessig aufgesetzt, so daß der Lachs davon bedeckt ist. Dazu werden einige ganze Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, ein wenig feine Kräuter, Salz und auch Wurzelwerk gethan, und so muß das Stück Lachs ¾ Stunden kochen, dann wird es angerichtet, und die Sauce durch ein Haarsieb gestrichen. Den Hecht bereitet man ganz auf dieselbe Art.

208. A la Hollandaise. Lachs auf holländische Art.

Der Lachs wird in Stücken geschnitten, alsdann in Salzwasser abgekocht, und die Sauce à la hollandaise darüber gegeben.

209. Lachs à la génoise. Lachs auf genuesische Art.

Der Lachs wird in kleine, doch etwas dicke Stücken

geschnitten, in Salz und etwas Weinessig eingelegt, einige Zwiebeln daran geschnitten und ein Lorbeerblatt dazu gegeben, alsdann gut ausgedrückt, und in einer Casserolle mit einem Quart weissen Wein auf das Feuer gesetzt. Weiter werden noch Citronschaalen und einige Citronenscheiben, recht viel feingehackte Schalotten, nebst einem Viertelpfund feingehackten Sardellen dazu gethan, dann deckt man die Casserolle fest zu, und läßt den Lachs eine halbe Stunde rasch kochen. Nun knetet man ein gut Stück Butter mit 2 Eßlöffeln voll Mehl durcheinander, und zupft es zu dem Fisch; auch wird von einer Citrone der Saft noch dazu gedrückt. — So läßt man die Sauce noch einmal sachte durchkochen, während dieser Zeit aber muß man sie auf dem Lachs sorgfältig herum schöpfen, damit er nicht trocken werde.

210. Lachs à fines herbes. Lachs mit feinen Kräutern.

Man zerschneidet ohngefähr 3 Pfund fetten, geräucherten Lachs der Länge nach in 3 Finger breite, und einen Finger lange Stücken; in jedes Stück macht man sodann einigemal Einschnitte, und streicht grüne Farcé gut darein. Zu dieser Farcé mischt man unter gehackte Sardellen kleine Gurken und Champignions, auch können etwas Trüffeln dazu genommen werden. Der Lachs nun wird in eine Casserolle dicht eingeschichtet, 1 Quart weisser Wein darauf gegossen, und ein Lorbeerblatt nebst feinen Kräutern dazu gethan. Wenn der Lachs auf solche Weise eine Viertelstunde rasch gekocht hat, knetet man in ein Viertelpfund Butter einen Löffel voll Mehl und zupft es an die Sauce, nimmt die Schaale von einer Citrone oder Orange, und den Saft auch dazu, läßt alles dieses zusammen aufkochen, und richtet es dann an.

211. Lachs à la maitre d'hôtel.

Der Lachs wird geschuppet und in der Länge durchgeschnitten, dann in kleinen Stücken in Salzwasser abgekocht, und eine Sauce à la maitre d'hotel darüber angerichtet.

212. Lachs auf dem Rost. A la Robert.

Ein Stück Lachs von 4 oder 5 Pfunden wird geschuppet, die Mittelgräte herausgelöst, und dasselbe in zwey Theile geschnitten, in Essig mit viel feingehackten Kräutern etwa eine Stunde gebeizt, nachher abgetrocknet, und mit einem Messer durchstipt, nachher mit feinem Oel bestrichen, und auf einem Rost langsam gebraten. Man muß ihn dabey oft umkehren und bestreichen. Wenn der Lachs so eine halbe Stunde gebraten hat, wird er angerichtet, und eine Sauce hollandaise dazu gegeben.

213. Fricandeaux von Hecht. Fricandeaux de brochet.

Der Hecht wird geschuppet, und nachdem das Eingeweide herausgenommen ist, im Wasser recht ausgewaschen, dann in 4 Fingerbreite Stücken geschnitten, mit Schinken gespickt, und in einer Braise nur höchstens eine kleine Stunde langsam gar gemacht. Alsdann wird jedes Stück mit Glacé gut bestrichen, eine Sauce Royale recht kurz gekocht, nachher ein halb Quart dicke, saure Rahm darunter gezogen, auf eine Schüssel angerichtet, und die Fricandeaux hinein gelegt. Der Rahm muß aber kurz vor dem Anrichten unter die Sauce gerührt werden, sonst läuft sie zusammen und verlieret viel von ihrem Wohlgeschmack.

214. Hecht im Backofen. Brochet au four.

Der Hecht wird in Stücken geschnitten, und wenn die Gräten vorher ausgelöst sind, eine Weile eingesalzen, dann abgetrocknet, mit Sardellen durchzogen, und in eine Schüssel rangiert, eine Sauce à la Hollandaise darüber gegeben, und im Backofen ohngefähr eine Stunde langsam gebraten. Nachher wird eine Krebssauce darüber gegeben, und warm zur Tafel serviert.

215. Sauté de filéts de brochets.

Man nimmt von 3 mittelmäßigen Hechten oder von einem großen die Filets heraus, schneidet sie in runde oder viereckichte Stücke von gleicher Größe, salzet und pfeffert sie, läßt sie eine Weile stehen, dann werden dieselben mit einem reinen Tuch abgetrocknet, ein Casserolle mit Butter geschmiert, die Filets darauf herum gelegt, wenn es Zeit zum Servieren ist auf Kohlfeuer gesetzt, und auf beyden Seiten gar gemacht. Man kann eine Sauce hollandaise oder italienne, auch klarifierten Butter darüber geben, oder sie mit in Salzwasser gekochten Erdäpfeln garnieren. Uebrigens werden die Filets auf die Platte, wie eine Krone dressiert, in die Mitte verschiedene kleine Garnituren gelegt, und die Saucen heiß darüber gegeben.

216. Brochet au court-bouillion. Hecht abgesotten.

Der Hecht wird rasiert, damit er schön weiß werde, gut ausgenommen, damit keine schwarzen Adern darinnen bleiben, und alsdann gewaschen, nachher aber einige Minuten im frischen Wasser liegen gelassen. In einem Fischkessel wird Wasser mit Essig, Zwiebeln, feinen getrockne-

ten Kräutern, genugsamen Salz und Lorbeerblättern auf starkes Kohlfeuer gesetzt, und dann muß man ihn nach dem Verhältniß seiner Größe gar auskochen lassen. Beym Anrichten wird der Hecht auf eine Platte dressiert, und eine Sauce italienne oder hollandaise darüber gegeben.

217. Grénadin de brochet.

Man schuppet den Hecht und wäscht ihn rein, schneidet denselben in der Mitte durch, nimmt die Gräten heraus, schneidet aus beyden Theilen Filets von gleicher Größe heraus, ziehet die Haut hinweg und spicket ihn mit feinem Speck. So zubereitet koche man ihn in folgender Braise: Zu einem guten Glas Wein etwas Bouillion, ein Schnizchen Schinken, Salz, Pfeffer, Zwiebel und trockne Kräuter, nebst einem Bouquet. Wenn sie gar gekocht sind werden sie glaciert, die Braise passiert, und hernach mit Sauce Espagnole gemischt, gut abgeschäumet, auch kurz gekocht, dann wieder passiert, kleine Capern und Citronensaft darunter gethan, die Stücken schön in der Runde dressiert und warm zur Tafel serviert.

218. Roulade de brochets. Roulade von Hecht.

Wenn man ein Paar mittelmäßige Hechte geputzt und rein gewässert hat, so schneidet man sie der Länge nach durch, und nimmt alle Gräten heraus; dann wird der Kopf und der Schweif davon weggenommen, aus dem Fleische lange Filets gemacht, und dieselben, wenn die Haut davon abgelöst wurde, mit guter Farcé halb Fingerdick belegt, zusammengerollt, und am Ende mit Eyern bestrichen, auch damit sie fest halten mit Bindfaden umwickelt. Alsdann werden sie in guter Braise weich gekocht, mit einigen ganzen Krebsen garniert, oder mit Sauce italienne, oder auch Sauce hollandaise serviert.

219. Hecht à la broche. Hecht am Spieß gebraten.

Ein schöner Hecht wird geschuppt und dann beym Saum ausgenommen, ingleichen fein eingeschnitten, gut eingesalzen, und muß eine Weile liegen bleiben; hernach wird er mit einem Tuch wohl abgetrocknet, eine Stunde lang in Weinessig, Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblätter und getrocknete Kräuter gelegt, dann abgetrocknet, und der Bauch durch die Kinnlade mit einer Sardellenfarce gefüllt. Dazu nimmt man ein Viertelpfund geputzte Sardellen, welche durch ein Haarsieb gestrichen werden müssen; fein gehackte Schalotten und Petersilie werden in Butter weich geschwitzt und wieder vom Feuer gethan, zwey Eydotter und eine Handvoll Semmelbrosen mit den Sardellen vermengt, sodann der Hecht farciert und an einem Bratspieß vorsichtig angebunden. Er muß aber öfters mit heissem Butter begossen werden, beym Anrichten wird auch eine Sardellensauce oder Sauce Poivrade darunter gegeben.

220. Saumon glacé. Glacierter Salm.

Der Salm wird rein geputzt und hergerichtet, auch wenn ihm die Haut abgezogen ist, mit Speck schön gespickt, und gut assaisoniert. In einer Casserolle werden dazu 15 Stück kleine Zwiebel, Trüffeln und Champignions im Butter auf dem Kohlfeuer gelblicht geschwitzt, der Salm darinnen angezogen, und hernach mit etwas Coulis und Bouillion kurz aufgekocht, ein Glas weisser Wein dazu gegeben und der Saft von einer Citrone darein gedrückt. — Man salze ihn nicht stark; sobald er schön auf die Platte dressiert und glaciert ist, wird die Sauce darüber gegossen.

221. Saumon au gras. Salm mit Ragout.

Auf obenerwähnte Weise muß auch der Salm beym Ragout rein geputzt und abgetrocknet werden, der Bauch aber mit einem guten Salpicon oder Ragout von Trüffeln, Gänsleber, Hahnenkämmen, Kalbsmilchen, Champignions (alles würflicht geschnitten), Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, etwas geriebenem Speck, sammt einigen Eyergelb, eingefüllt werden. Ehevor aber muß dieses alles, wie sich von selbst versteht, gut verarbeitet seyn. Der Salm wird, wenn die Haut abgezogen ist, mit Trüffeln, Speck und Schinken gespickt, in starker Braise mit Wein ausgekocht, das Fett davon abgeschöpft, der Salm dressiert und glaciert, eine Sauce piquante darunter serviert, und mit Croutons, Hahnenkämmen, Krebsschweifen, Trüffeln und Gänslebern garniert.

222. Fricandeaux de saumon. Fricandeaux von Salm.

Schön geputzt und abgetrocknet wird der Salm in breite Stücken geschnitten, mit Schinken und Speck gespickt, und in einer Braise langsam gar gemacht. Alsdann wird jedes Stück mit Glacé bestrichen, eine Sauce Royale recht kurz gekocht, nachher etwas dicker Rahm darunter gezogen, auf eine Platte angerichtet, die Fricandeaux hineingelegt und serviert.

223. Saumon en Salat. Salm als Salat.

Wenn der Salm im Courtbouillion gekocht ist, so wird er in Stücken abgetheilt, und in die Salatschaale gelegt. In eine Casserolle gießt man sodann 1 Quart Weinessig, etwas Gelee, einige Eßlöffel voll feines Oel, Salz und Pfeffer, thut gehackten Ravigotte dazu, und

läßt es solange kalt rühren, bis es saumig wird. Darauf wird dieß alles über den Salm gegossen, und mit Gelée garniert, zur Tafel gegeben.

224. Turbot en Courtbouillion. Türbot.

Nachdem der Turbot rein abgeschuppet ist, so wird er auf der Seite ausgenommen, mit Citronsaft und Salz weiß geputzt, und ein Kreuzschnitt auf den Rücken desselben gemacht. In ein kupfernes Rundgeschirr aber wird Wasser und Milch gethan, nebst etwas Salz, Citronscheiben, Zwiebeln und Lorbeerblättern; man läßt dieses kochen, setzt es sodann vom Feuer, legt den Fisch hinein, stellt ihn auf ein gelindes Kohlfeuer und läßt ihn langsam aufstossen bis derselbe gar ist. In einer Sauciere wird Sauce hollandaise oder klarer Butter dazu serviert.

Wenn man den Turbot nicht auf einmal kochen will, so kann man ihn nach obiger gekochter Art, auf allerley Weise, als: mit Bechamell, Sauce Espagnole, mit Hahnenkämmen garniert, dann mit Sauce aux Capres, und in einer Pastete mit Krebsschweifen, Hechtklößen und einer legierten Sauce geben.

225. Cabillaud. Kabliau.

Dieser Fisch wird geschuppt, ausgenommen, und in frischem Wasser einige Zeit gewässert, dann mit Bindfaden gebunden, und mit einer ähnlichen Courtbouillion, wie beym Türbot langsam gekocht. Man serviert denselben mit abgekochten und geschälten Erdäpfeln, mit klarem Butter, oder Sauce hollandaise.

226. Morue à la maitre d'hotel.

Man kochet das Schweifstück davon in Salzwasser ab. Sobald dasselbe anfängt zu sieden, ziehet man den

Fisch zurück, belegt eine Platte mit Butter, Petersilie, feingehackten Zwiebeln und Pfeffer, auch etwas Muscatnuß und Citronsaft darein, legt den Fisch dazu, passiert ihn auf dem Kohlfeuer, und rüttelt öfters bis es Zeit zum Anrichten ist.

227. Solles frites.

Frische Solles werden geschuppt, ausgenommen und gut ausgewaschen, hernach mit einem Tuch wohl abgetrocknet, auf dem Rücken eingeschnitten, in abgeklopften Eyern umgekehrt, und mit Mehl nnd geriebenem Brod paniert, sodann in Schmalz langsam gebacken, wie man sonst gewöhnlich alle Fische bäckt.

228. Solles au gratin.

Diese Fische werden rein geputzt und gewaschen, auch wie bey der eben beschriebnen Zubereitung mit einem Tuch abgetrocknet. — Weiter werden Zwiebeln, Schalotten und Petersilie fein gehackt, ein gutes Stück Butter in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, und die feinen Kräuter nebst Salz, Pfeffer, Muscatnuß darin recht weich geschwitzt, welches man alsdann kalt werden läßt. Mit eben diesem Butter wird eine Platte bestrichen, sodann der Rücken von den Fischen nach der Länge tief eingeschnitten und mit obigem Kräuterbutter eingestrichen, so auch ebenfalls im Bauch. Zu dem übrig gebliebenen Kräuterbutter schlägt man zwey Eydotter; nachdem solche damit wohl abgerührt sind, gießet man solchen über die Fische, bestreuet sie mit fein geriebenem Brod, bäckt sie hübsch bräunlicht im Backofen, und drückt Citronsaft darauf beym Servieren.

229. Plies, auf verschiedene Art. Plies en differentes façons.

Sie werden auf die nemliche Art zubereitet wie die Solles, auch in Courtbouillion gekocht, und mit Sauce Espagnole, Hollandaise, und legierter Italienne serviert.

230. Du thon. Thunfisch.

Dieser große Fisch wird in der Provence gefangen, in Oel mariniert, und als hors d'oeuvre serviert.

231. Frische Häringe. Harengs frais.

Nachdem die Häringe geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, so trocknet man sie ab, kehrt sie in Oel um, thut, ehe man dieselben auf den Rost legt, Pfeffer und Salz daran, läßt sie eine Viertelstunde braten, und wendet sie während desselben öfters um. So werden sie auf eine Platte dressiert, und eine Buttersauce mit etwas Senft darüber gegossen.

232. Maquereaux glacés. Macrelen glaciert.

Wenn dieser Fisch gewaschen und recht gut abgetrocknet ist, wird die Haut auf einer Seite abgezogen, und er mit feinem Speck gespickt, hernach in guter Bouillion mit ganzen Champignions, Speckplatten, etwas Kalbsfilet und einem Bouquet von trocknen Kräutern langsam gekocht, und sobald er am Ende sich glaciert, mit jeder beliebigen Sauce serviert.

233. Maquereaux à la Provénçale. Macrelen Provencalisch.

Dieser Fisch wird geputzt, gewaschen und rein abgetrocknet, auf dem Rücken aufgeschnitten, und auf dem

Rost grilliert. Alsdann läßt man in einer Casserolle Butter, feine Petersilie, ein Glas feines Oel, mit Salz, Pfeffer und Citronsaft auf gelindem Kohlfeuer schwitzen, und rührt es öfters um. Nachdem es gut passiert ist wird der Fisch auf eine Platte dressiert und die Sauce dazu gegeben.

234. A la génoise. Macrelen auf genuesisch.

Wenn die Macrele gut geputzt und abgetrocknet ist, so wird sie in Salzwasser mit vielen Kräutern gekocht und hernach kalt serviert.

235. Truites au bleu. Forellen abgesotten.

Wenn man sie ausnehmen will, macht man den Tisch erst naß, damit sich die Schleimhaut nicht abstöße; nachher werden sie mit etwas Essig besprengt und in Salzwasser ohngefähr eine Viertelstunde abgekocht. Sie werden mit Petersilie belegt, und kalt mit Essig und Oel serviert. — Zu bemerken ist, daß man beym Kochen jederzeit das Wasser über die Forellen hinaus gehen läßt, sie gut salzet, Zwiebeln, Lorbeerblätter, trockne, ganze Kräuter dazu thut, und die Forellen in der Casserolle oben mit einem Bogen Löschpapier zugedeckt läßt, bis es Zeit zum Dressieren ist, dadurch bleiben dieselben immer schön blau.

236. Carpe au bleu. Karpfen abgesotten.

Wird wie alle Blaufische auf eben dieselbe Art zubereitet.

237. Matélotte de carpe. Matelotte von Karpfen.

Man nimmt Stücke von Karpfen, eben so vom Aale, Hecht und Bärschling, salzt sie, und passiert dieselben auf starkem Kohlfeuer in einer Casserolle mit viel Butter,

Zwiebeln, in Scheiben geschnittenen Schalotten, Gewürznelken und getrockneten Kräutern. Hernach gießt man 1 Quart rothen Wein dazu und etwas Bouillion, zuletzt wird ein Stück Butter in Mehl geknetet, und in die Courtbouillion hinein gezupft, die man mit Jus aufgefüllt hat, und kurz kochen läßt. Alsdann wird das Fett davon abgeschöpft, Citronsaft daran gedrückt, und über die Matelotte gegossen, dieselbe aber mit Croutons garniert.

238. Carpe à la chambord.

Man braucht einen großen Karpfen dazu, schuppet ihn ab und nimmt die Eingeweide heraus. Auf einer Seite wird sodann die Haut von oben bis eine Handbreit zum Schweif sehr behutsam abgezogen, und er mit feinem Speck gespickt, wozu man auch eine Reihe fein geschnittnen Schinken anwenden kann. Weiter bereitet man eine Marinade, läßt eine Parthie Zwiebeln, Schalotten, gelbe Rüben, trockne Kräuter, Gewürznelken und zerschnittne Muscatnuß in Butter stark schwitzen, und füllt sie mit rothem Wein und Essig auf. Bis alles dieses weich ist wird Salz und Pfeffer dazu gethan, hernach der Karpfen in eine Fischpfanne gelegt, die Marinade durch ein Haarsieb passiert, über den Karpfen gegossen, und dieser im Ofen gebraten. Dabei muß die gespickte Seite in der Höhe seyn, und der Fisch öfters begossen werden, bis er fertig ist. Alsdann wird derselbe glaciert, die Marinade davon mit Sauce Espagnole vermengt, kurz gekocht und abgeschäumt, der Karpfen in eine Platte dressiert, und die in Braise gekochten Garnituren, als Hahnenkämme, Trüffeln, Krebse, Kalbsmilchen und kleine Fischklöße sammt Champignions, und wenn man will, auch gespickte und glacierte Hühnerfilets dazu

genommen, dann obige Sauce mit Citronsaft abgezogen, und langsam um den Karpfen herum gegossen.

NB. Damit der Fisch im Backofen nicht zu viel Farbe bekomme, so wird ein Papier mit Butter bestrichen und darüber gelegt; im Fall die Marinade am Fisch im Ofen zu stark einbraten sollte, so kann man Bouillion und Wein nachgießen.

239. Perches aux ecrevisses. Bärsche mit Krebssauce.

Nachdem die Bärschlinge geschuppt und ausgewaschen sind, werden sie in Salzwasser, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern und etwas trocknen Kräutern abgekocht, und warm erhalten. Beym Anrichten werden dieselben auf die Platte dressiert, eine gute Krebssauce darüber gegossen und mit Krebsschweifen garniert.

240. Perches en Matelottes. Bärsche in Matelotte.

Die Bärschlinge werden eben so wie die vorhergehenden behandelt und abgesotten, und mit einer starken Sauce piquante angerichtet.

241. Perches frites. Bärsche gebacken.

Wenn die Bärschlinge geschuppt und gewaschen sind, so werden sie gehörig gesalzen, eingeschnitten, alsdann abgetrocknet, in abgeklopften Eyern umgekehrt, in geriebenem Semmelbrode und Mehl herausgetrocknet, und aus sehr heissem Schmalz gebacken.

242. Perches glacées. Bärsche glaciert.

Man schuppt und wäscht die Bärschlinge schön aus, ziehet die Haut von einer Seite herab, spickt sie mit

Speck, und kocht sie gar; auch werden sie gut assaisoniert wie die Karpfen. — Man kann nach Belieben jede Sauce darüber servieren.

243. Filets de truites à la polonaise. Filets von Forellen à la polonaise.

Wenn die Forellen ausgenommen und gewaschen sind, so werden die Filets schön herausgeschnitten und mit etwas Citronsaft, Salz und Bouillion auf heisser Asche ein Bischen abgekocht. Hernach dressiert man sie auf eine Platte, nimmt ein gut Stück Butter, stark in geriebenem Semmelbrode umgekehrt, legt denselben in eine Casserolle, schneidet Zwiebeln, Schalotten und sehr feine Petersilie dazu, giebt etwas Pfeffer, ein Glas guten Wein, und Jus darein, läßt solches ein Paarmal aufkochen, und gießt alsdann diese Sauce über die Filets, welche auf Kohlfeuer gesetzt werden müssen. Ehe man sie serviert, drückt man Orangesaft dazu.

244. Truites aux truffes. Forellen mit Trüffeln.

Forellen die ausgenommen und geputzt sind, werden mit feinem Speck und feinen Trüffeln gespickt, inwendig aber mit guter Trüffelfarce gefüllt, und in einer starken Braise mit etwas Wein gar gekocht. Man giebt eine gute Trüffelsauce beym Anrichten darüber.

245. Anguille à la Broche. Aal am Spieß gebraten.

So wie man dem Aal den Kopf abgeschnitten und die Haut heruntergezogen hat, so wird er in Fingerlange Stücken geschnitten, und mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern eingerieben, hernach an kleine silberne Spieß-

chen angesteckt, und an einem Bratspieß angebunden, die Stücken aber in mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt. Ist der Aal auf solche Weise gebraten, so serviere man eine Sauce Remoulade dazu, und gebe ihn recht heiß zur Tafel.

246. Aal auf deutsche Art. Anguille à l'allemande.

Nachdem der Aal wie eben beschrieben ward, hergerichtet ist, so wird er auch in Stücken geschnitten, gesalzen und gepfeffert, eine Weile liegen gelassen, alsdann abgetrocknet, Wechselsweise immer ein Stück Aal und eine Scheibe Citrone sammt etlichen Salbeyblättern an den Spieß gesteckt, während des Bratens mit heissem Butter begossen, und warm serviert.

247. Anguille grillée à la mariniére. Aal grilliert.

Er wird, auf schon gemeldte Weise in Stücken geschnitten, in Salz und Pfeffer mit Citronsaft und Zwiebeln, auch mit Petersilie mariniert, auf dem Rost gebraten und eine piquante Sauce darüber serviert.

248. Anguille à la tartare.

Nachdem der Aal abgezogen und ausgewaschen ist, so wird er in Fingerlange Stücken geschnitten und eine Marinade gemacht, wie bey dem Karpfen à la Chambord. In dieser läßt man ihn gar kochen, nachher kalt werden, und trocknet ihn mit einem Serviet ab. — Ein Stück Butter wird nun lau zerlassen, 3 oder 4 Eyergelb darunter gerührt, jedes Stück Fisch darein umgekehrt, und mit geriebenem Brod panniert, alsdann auf dem Rost bey gelindem Kohlfeuer gebraten, und dabey die Stücken öfters umgewendet, damit sie gleiche Farbe bekommen. Man giebt auch Sauce Remoulade darunter.

249. Anguille au four. Aal im Backofen.

Der Aal wird abgezogen wie oben beschrieben ist, der Kopf weggeschnitten, fein eingekerbt, gesalzen und gepfeffert, nach einiger Zeit mit einem Tuch abgetrocknet, dann ganz wie eine Schnecke gewunden, mit einem Spreul (durchgesteckten Holze) fest gemacht, eine Marinade, wie oben, dazu bereitet, der Aal auf eine Randschüssel gelegt, die Marinade darüber geschüttet, im Backofen gebraten und öfters begossen. Etwas von der übrigen Marinade wird mit Espagnole meliert, kurz gekocht, das Fett abgenommen und über den Fisch gegeben.

250. Anguille à la poulette. Aal abgesotten.

Man ziehet dem Aal die Haut ab, schneidet den Kopf weg, nimmt die Eingeweide heraus, und wäscht ihn sauber aus. Dann wird er in Stücken geschnitten, in eine Casserolle gelegt, Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Petersilie, Zwiebeln, nebst einer Bouteille guten weissen Weins darein gethan, und der Fisch auf Kohlfeuer langsam gekocht. Nun legt man den Aal in eine andere Casserolle, passiert den Fond, nimmt ein Stück Butter in die Casserolle, schält sobald dieser heiß ist, ein Duzend kleine Zwiebeln und Champignions, und passiert dieselben bis sie kurz gekocht sind, rührt ein Paar Löffel voll Mehl darunter, und füllt die Sauce mit dem Fond auf. Sobald die Sauce kurz gekocht ist, schöpft man das Fett herunter, passiert sie über den Fisch, macht diesen warm, legiert alles mit 6 Eyergelb und Citronsaft, läßt es etwas aufstossen, damit es sich binde, dressirt den Aal und garniert ihn mit Zwiebeln und Croutons.

251. Pücklinge. Harengs secs.

Ehe man sie zubereitet, werden sie am Rücken auf-

geschnitten, damit sie breit werden; man nimmt ihnen das Eingeweide heraus, legt sie auf eine Platte und begießt sie wenn sie allzutrocken werden, mit etwas Butter. Sind dieselben dann eine Zeitlang so gelegen, so richtet man sie auf ein Platte mit Butter und passiert sie einigemal, schlägt dann frische Eyer dazu, und beobachte wohl, daß dieselben gepfeffert werden, und nicht zu stark anziehen.

252. Austern gebraten. Huitres rotis.

Die Schaalen werden rein gewaschen, aufgemacht, und der obere Deckel davon weggenommen, damit das Wasser bis auf ein weniges heraus läuft. Alsdann stellt man sie mit der untern Schaale auf den Rost, würzet sie mit Pfeffer und Citronsaft, giebt etwas Butter dazu, läßt sie braten und bringt sie schnell zur Tafel.

253. Biber. Castor.

Nimm ein schönes Stück Biber, etwa den Schlegel, und spicke denselben mit Speck und Trüffeln recht fein. Dann wird er in einer Casserolle mit Butter auf das Kohlfeuer gesetzt, Wein, Essig, Wurzeln, trockne Kräuter, Lorbeerblätter, Gewürz, Citronscheiben und Salz dazu gethan, und so lange gekocht, bis er weich wird. Man kann nach Belieben eine Austern oder Trüffelsauce darüber servieren.

254. Poule d'eau à la braise. Wasserhuhn.

Wenn das Wasserhuhn gehörig geputzt, und ausgenommen ist, so wird es hübsch dressirt; aus der Leber desselben aber wird eine Farcé mit Butter, feinen Kräutern, dem Gelben von 3 hartgekochten Eyern, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Muscatnuß gemacht. Das

Huhn selbst wird mit Sardellen gespickt, in einer guten Braise gekocht, und mit Sauce haché serviert.

255. Grenouille à la Poulette. Frösche fricassiert.

Die Frösche müssen rein geputzt und nur die Schenkel behalten werden. Man blanschiert sie einen Augenblick, passiert Champignions mit feinen Kräutern im Butter, giebt Salz und Pfeffer dazu, legt die Frösche hinein, und gießt ein wenig Wein, so auch Bouillion und Coulis darein. Mit Eyern werden sie dann noch legiert.

256. Grenouilles frites. Frösche, gebackne.

Schöne, große Froschschenkel werden gewaschen, in Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Petersilie, Zwiebeln und gutem Weinessig eine Zeitlang mariniert, hernach abgetrocknet, im Bierteig umgekehrt, und aus dem Schmalz gebacken, oder auch in abgeklopften Eyern und geriebenem Semmelbrode. — Ausgebackne Petersilie giebt man als Garnitur dazu.

257. Schiell.

Wenn dieser Fisch rein geputzt und ausgenommen ist, wird er gut ausgewaschen, sodann in Salzwasser abgekocht nnd darin solange warm erhalten bis es Zeit zum Anrichten ist. Dann wird derselbe auf die Platte dressiert und eine Sauce hollandaise dazu serviert.

258. Biberschweif. Queue de Castor.

An dem Biberschweif wird ein Theil vom Rückgrate gelassen, dann muß der Schweif auch mit kochendem Wasser öfters begossen werden, damit die Schuppen herunter geputzt werden können. In ein langes Geschirr legt man zuvor Speckplatten, Butter, Zwiebeln, Gewürz-

nelken, etwas trockne Kräuter, steckt den Biber darein, und läßt ihn auf dem Feuer schnell anziehen, damit er Farbe bekömmt. Uebrigens gießt man ein Glas rothen Wein und gute Bouillion dazu, daß er darin langsam koche, bis er fertig ist. Dann schütte man den Rest davon ab, schöpfe das Fett rein davon, meliere diesen Fond mit Sauce Espagnole, lasse ihn kurz einkochen, gebe Capern, Trüffeln und Citronsaft dazu, und serviere ihn.

259. Schnecken mit Sardellen. Escargols aux anchois.

Die Schnecken werden abgekocht, gehäutet, und wenn der Schweif davon weggeschnitten ist, mit mehreren Salzwassern abgewaschen, damit sie nicht schleimig bleiben; auch werden die Häuser ganz rein gewaschen. — Dann wird ein gutes Stück Butter, nach Verhältniß der Schnecken in einem Napf schäumig abgerührt und Limonienschalen, Schalotten, Petersilie und feingehackte Sardellen, Salz, Pfeffer, auch etwas Muscatnuß darunter gemengt. Mit dieser Farce füllt man ein Schneckenhaus zum Theile an, schiebt einen Schnecken hinein, deckt ihn wieder mit Sardellenbutter zu, daß alles eben ist, und fähret auf solche Weise mit den übrigen fort. Zuletzt stellt man sie mit Vorsicht auf den Rost, um sie zu braten oder in einen Schneckenmodel, nur dürfen sie nicht stark kochen.

260. Hausen, abgesotten.

Koche denselben in Salzwasser mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und dürren Kräutern. Wenn er gar gekocht ist, so serviert man ihn mit Sauce hollandaise, Sauce aux Capres, Sardellensauce u. s. w.

261. Hausen im Ofen.

Nachdem der Hausen schön geputzt ist, wird er abgetrocknet und mit Sardellen gespickt. Dazu bereite man eine Marinade aus Zwiebeln, gelben Rüben, Schalotten und dürren Kräutern, lasse sie in Butter schwitzen, gebe Salz und Pfeffer dazu, auch ein Glas Weinessig und Bouillion. Wenn die Kräuter weich sind so passiere man die Marinade über den Fisch, brate ihn im Ofen und begieße denselben öfters.

262. Hausen grilliert.

Ein Stück Hausen wird gut eingesalzen und rein abgetrocknet, mit feinem Oel, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Schalotten und Pfeffer marinirt, auf dem Rost langsam gebraten, und mit Jus so auch mit Citronsaft, oder Sauce Poivrade serviert.

263. Ragout de tortues. Schildkröte mit Ragout.

Die Schildkröten werden mit Salzwasser, Zwiebeln, Petersilie und einem Bouquet von trocknen Kräutern auf Kohlfeuer abgekocht; ehevor aber müssen sie mit heissem Wasser öfters gebrüht werden, damit das Schwarze alles herab gehe. Auch nehme man die Galle von der Leber und halte die Eyer zurück, um sie rein zu putzen. Dazu werden alsdann Champignions in Butter geschwitzt, hernach mit etwas Mehl bestaubt, und Bouillion daran gegossen. Sobald diese kurz gekocht sind, legiert man sie mit Eyern, drückt Citronsaft dazu, und serviert sie.

264. Fischotter. L'outtre.

Der Fischotter muß behutsam abgezogen werden, damit der Balg nicht verdorben werde. Der Schweif und

die 4 Tatzen müssen aber ganz bleiben. Ist sie ausgeweidet so lege man sie auf einige Tage in frisches Wasser; jeden Tag muß, und auch öfters unter Tages, das alte Wasser ab- und frisches dazu gegossen werden. Alsdann wird sie in Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern und feinen Kräutern mariniert, mehrere Tage liegen gelassen, und öfters umgekehrt. — Die vordern Theile werden als Ragout zubereitet, wie Hasencirat, der hintere Theil wird, gespickt mit Speck und Sardellen, im Ofen oder am Spieß gebraten, dabey auch öfters mit saurem Rahm und Butter begossen bis er fertig ist. Dann dressiert man denselben auf eine Platte, nimmt die übrig gebliebene Sauce, meliert sie mit Espagnole und Capern, und giebt solche alsdann über die Fischotter.

265. Stockfisch. Morue.

Der ausgewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und so weich wie ein Ey gekocht, alsdann auf eine Serviette gelegt, und die Haut davon geputzt. Nun dressiert man ihn auf eine Platte, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, begießet ihn mit klarem Butter und geröstetem Semmelreibbrode, auch braunen Zwiebeln. So wird er auf gelinden Kohlen bis zum Servieren warm gehalten. Auch kann man den Stockfisch bakken; wenn er nemlich zuvor abgekocht und gesalzen ist, so kehrt man ihn in Eyern, dann in Mehl und Semmelreibbrode um, auch muß er gelblicht und nicht stark gebachen werden.

266. Lapperdan. Morue Salée.

Dieser Fisch wird, wenn er in Milch und etwas Wasser abgewässert ist, auf dieselbe Art wie der Stockfisch abgekocht. Man serviert ihn mit klarem Butter und

abgequellten Kartoffeln, dann auch mit feinen Kräutern, oder Sauce à la Créme.

267. Muscheln à la Royale. Moules à la Royale.

Die Muscheln werden mit stumpfen Reißbesen in einem Eimer Wasser recht durchgearbeitet, und öfters gewaschen, dann legt man sie auf einen Rost, und läßt sie ohngefähr eine Viertelstunde auf Kohlen stehen, bis sie alle aufgeplatzt sind. Man kann sie auch auf ein Blech im Backofen setzen und da aufplatzen lassen. Dann rangiert man sie in eine Platte dicht zusammen und nimmt auf hundert Muscheln ein halb Quart Rheinwein, den Saft von 2 Citronen, ein Paar Anrichtlöffel voll Glacé, gehackte Schalotten, Muscatblüthe, Salz, und so man will, eine Hand voll feines Semmelreibbrod dazu. Dieses muß zusammen einigemal auf Kohlen aufkochen, und dann wird die Platte warm zur Tafel getragen.

268. Salm mit Kapern. Saumon aux capres.

Man nimmt ein schönes Stück Salm, marinirt ihn mit feinem Oel, Petersilie, in Scheiben geschnittnen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Citronsaft ein Paar Stunden, dann wird er in Salzwasser abgekocht, auf die Platte dressiert, eine güte Buttersauce darüber gegeben, und kleine Kapern auf den Fisch gestreut.

269. Plis à l'italienne.

Wenn diese ausgenommen und gewaschen sind, so werden sie in Salzwasser abgekocht, alsdann auf die Platte dressiert, und eine gebundene Sauce italiènne mit Eydottern und Citronsaft abgezogen, darunter serviert.

270. Schellfischklöße. Quenelles des filets de mérlans.

Diese werden auf die nämliche Weise gemacht wie die Geflügelklöße, nur mit dem Unterschiede, daß einige geputzte und feingehackte Sardellen unter die Scheelfischfarcé genommen werden.

271. Schmerlen, abgesotten.

Die Schmerlen werden lebendig in eine Casserolle gethan, und guter Wein darauf gegossen, damit sie sich dick ansauffen. Man läßt sie eine halbe Stunde so stehen, übrigens werden sie wie die Forellen abgekocht, auch giebt man frische Butter oder Essig dazu.

272. Ruppen oder Aalraupen mit Butter. Lottes au beurre.

Nachdem dieselben rein geputzt und ausgewaschen sind, so werden sie in einer kurzen Braise, worein etwas Wein und auch feine Kräuter gethan werden, abgekocht, und beym Gebrauch eine gute Buttersauce, mit Citronsaft abgezogen und recht dicklicht verfertigt, darüber passiert.

273. Geräucherter Lachs. Saumon fumé.

Dieser wird in laulichtem Wasser etwas eingeweicht, hernach abgetrocknet und zu dünnen feinen Stücken geschnitten, welche in zerlassenem Butter, feinen Kräutern und Pfeffer marinirt werden. Vor dem Anrichten aber legt man diese in papierne Kapseln mit Oel oder Butter ausgestrichen, brät sie, drückt Citronsaft darein, und serviert damit den Lachs.

VII. Auflauf.

274. Auflauf von Sago. Soufflée de sagou.

Drey Viertelpfund Sago werden ausgewässert, etlichemal mit Wasser aufgekocht und auf einem Haarsieb mit frischem Wasser ausgekühlt. Ein Maaß Milch und ein Quart Rahm läßt man alsdann mit etwas Zimmet aufkochen, und thut den Sago dazu, damit er gut aufquelle und kurz koche. Man muß aber fleißig darnach sehen, weil er sich gerne am Boden anhängt. — Wenn er nun gut ausgequollen und kurz ist, rührt man ein Viertelpfund ganz frischen Butter und eben so viel Zucker darunter und läßt ihn verkühlen. Auf gleiche Weise werden 12 Eydotter darunter gerührt, das Weisse davon zu Schnee geschlagen, langsam darunter gezogen und in einer Randschüssel gebacken. — Wenn die Auflaufe ehevor mit Zucker bestreut werden, bekommen sie eine schöne Glasur.

275. Auflauf von Hirn. Soufflée au cervelle.

Man lege ein ganzes Kalbshirn in ein laulichtes Wasser, und putze die rothen Adern sauber weg, übersiede es ein wenig, lasse es auf einem Haarsieb abtrocknen, und alsdann mit dem Schneidemesser fein schneiden. Nun wird ein Viertelpfund Butter zu Schaum gerührt, auch ein Viertelpfund feingestossene Mandeln, 5 ganze Eyer und 5 Dotter dazu gethan. Zuletzt nimmt man das Innere von zwey Kreuzersemmeln, weicht es in 1 Quart Rahm ein, und rührt es nebst dem Hirn, einem Viertelpfund Zucker, und einer abgeriebenen Citrone eine Viertelstunde tüchtig ab; dann bestreicht man eine Randschüs-

sel mit Butter, füllet die Masse hinein, und bäckt sie langsam und sorgfältig.

276. Reißauflauf. Soufflée au ris.

Ein Pfund Reiß wird gut abgewaschen, im Wasser mit einigen Wallen aufgekocht, und dann in kaltem Wasser wieder abgekühlt. Dazu kocht man weiter ein Maaß Milch und ein Quart Rahm mit einem Stücke Zimmet, mischt den Reiß darunter, und läßt ihn auf schwachem Feuer aufquellen. Wenn der Reiß weich ist, so nimmt man ihn ab, thut ein halb Pfund Butter hinein, und stellt ihn zum Verkühlen. Ist dieses geschehen, so wird ein Viertelpfund Zucker, worauf man das Gelbe einer Citrone abgerieben hat, ein Viertelpfund grosse und eben soviel kleine Rosinen, nebst 16 Eydottern darunter gerührt, zuletzt kömmt der Schnee von 12 Eyern dazu. Die Form oder der Ring, in welchem man den Reißauflauf bäckt, wird gut mit Butter ausgestrichen, und mit fein geriebenen Semmeln ausgestreut.

277. Reißauflauf mit Aepfeln. Soufflée des pommes au ris.

Wird ganz auf dieselbe Art gemacht. Weiter aber werden 15 Stück große Borstorfer-Aepfel in Scheiben geschnitten, mit Zucker, Zimmet und einigen Löffeln Franzbrantwein ohngefähr eine Stunde in einem porcellanenen Geschirr marinirt, und statt der Rosinen unter den Reiß gethan.

278. Auflauf von Kartoffeln, à l'italiénne. Aux pommes de terre à l'italiénne.

Die Kartoffelmasse wird ganz wie bey vorigem zu dem Auflauf mit Häringen verfertiget, ein halbes Pfund

Parmesankäse auf dem Reibeisen gerieben, und der Boden einer Randschüssel damit bestreuet, dann eine Schicht Kartoffelmasse und darauf eine Schicht Käse hinein gethan und so fortgefahren, bis beides alle ist. Man bestreuet den Auflauf auch noch oben dick mit Käse und gießt etwas zerlassene Butter darauf. Dieser Auflauf wird in der nemlichen Schüssel serviert, in welcher er gebacken wurde.

279. Auflauf von Apricosen-Marmelade. Au marmelade d'abricots.

Von 20 hartgekochten Eyern werden die Dottern mit einem Viertelpfund Mandeln gestossen, und nachher mit 8 Eydottern in einem Napf gerührt. Die kalte Marmelade von Apricosen wird dazu gethan, und so noch eine halbe Stunde fortgerührt; dann wird der Schnee von den 8 Eyern darunter gezogen, in eine Randschüssel gefüllt und eine Stunde gebacken.

280. Markauflauf. À la moelle de boeuf.

Man nimmt ein halb Pfund feingehacktes Rindermark, 16 Eyer, ein halb Pfund in Milch geweichte Semmel, und drückt sie ausserdem noch gut aus, ein Viertelpfund Zucker, nebst vier Loth kleinen Rosinen. Von 8 Eyern wird ein trocknes Rührey gemacht, in einen Napf gethan, und das ausgedrückte Brod dazu gemengt; dann werden die übrigen 8 Eydotter mit dem Mark zu Schaum gerührt, nachher kommen die andern Zuthaten und zuletzt der Schaum dazu.

281. Orangenauflauf. À l'orange.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit einem Quart Milch klar gerührt, und auf dem Feuer unter beständi-

gem Rühren zu einem steifen Brey gekocht; auf ein Viertelpfund Zucker reibt man sodann das Gelbe von 4 Orangen und 1 Citrone ab. Ist der Brey meist kalt, so rühret man diesen abgeriebenen Zucker mit darunter, und drückt den Saft von den Orangen dazu. Ein halb Pfund Butter wird darauf mit 16 Eydottern zu Schaum geschlagen, dann der Brey mit dem Schnee von obigen Eyern darunter gezogen und der Auflauf in einem mit Butter ausgestrichenen Rande eine Stunde langsam gebacken.

282. Auflauf von Aepfeln. Soufflée aux pommes.

Man kocht zuerst 15 Borstorfer-Aepfel mit 2 Tassen weissen Wein zu Marmelade, und streicht sie durch ein Haarsieb. Ein halb Pfund Mandeln wird sodann mit 2 Eyern gestossen, und auf ein Viertelpfund Zucker eine Citrone abgerieben. Die Aepfel werden nun noch mit den Mandeln eine Zeitlang gerührt, dann nach und nach 10 Eydotter und 6 ganze Eyer dazu geschlagen, der Zukker ebenfalls dazu gethan, der Saft von der Citrone hinein gedrückt, der Schnee von 4 Eyern darunter gezogen, und der Auflauf gebacken.

283. Auflauf à la Lascy. Soufflée à la Lascy.

Das Fleisch von 25 Krebsen wird feingehackt, und von den Schaalen ein Viertelpfund Krebsbutter gemacht. Beydes wird mit 12 Eydottern zu Schaum gerührt. Drey Quart Milch aber hat man vorher mit ein wenig Weinessig zu Käse gerinnen lassen, und ist dieser gehörig abgelaufen und ausgedrückt, so wird er in einem Mörser sehr fein gestossen, und unter die Butter gerührt, deßgleichen ein Viertelpfund Zucker, worauf eine Orange abgerieben wurde. Zuletzt wird der Schnee darunter gezogen, und

der Auflauf eine halbe Stunde in einer Randschüssel gebacken.

284. Reißauflauf mit Burgunder. Au ris et vin de Bourgogne.

Dieser muß in einer Form gebacken werden. Die Form wird mit frischer nicht zerlassener Butter ausgestrichen, mit dünnen Semmelscheiben, welche man fest andrückt, zierlich ausgelegt, alsdann der Reiß, der wie zum ordinairen Reißauflauf zubereitet wird, hineingethan, oben wieder mit Semmelscheiben, welche man dünn mit Butter bestreicht, bedeckt, und zwey Stunden lang gebacken. Ein Maaß Burgunder wird mit Zucker, Zimmet, Citronenschaalen und einigen Zwiebeln wohl zugedeckt, bis auf die Hälfte eingekocht, dann durch ein Haarsieb gegossen und in einer Sauciére zu dem Auflauf gegeben.

285. Auflauf von Rahm. À la créme.

Ein Maaß guter Rahm wird mit einem Stück Zimmet zum Feuer gesetzt, und ein halb Pfund Mehl mit etwas Milch flüssig gerührt. Sobald der Rahm kocht, rührt man das Mehl darunter und läßt es recht steif werden, dann wird es abgenommen, ein Viertelpfund gute Butter, und eben so viel gestossener Zucker darunter gethan und so lange gerührt, bis der Brey kalt ist. Dann werden 16 Eydotter darunter geschlagen, ein Viertelpfund kleine, und eben soviel große Rosinen, und das Abgeriebene von zwey Citronen dazu gethan, und tüchtig gerührt, zuletzt der Schnee von 8 Eyern darein gezogen, und im Rand gebacken.

286. Auflauf von Pflaumen. Aux prunes.

Ein Viertelpfund feines Mehl wird mit drey halben Maaßen Rahm und 10 Eydottern klar gerührt, ein Viertelpfund süße und eben soviel bittere Macaronen darunter gebröselt, und unter beständigem Rühren zu einem Brey gekocht. Auch rührt man ein Viertelpfund Butter zugleich darunter, und stellt nun alles zum Verkühlen. Sechzig Stück reife Pflaumen oder Zwetschgen zu einem Auflauf bestimmt, werden einige Minuten in kochendes Wasser geworfen, dann geschält, gespalten und die Kerne herausgemacht. Unter den Creme rührt man sodann noch 10 Eydotter, ein Viertelpfund Zucker und den Schnee von 8 Eyern; die Pflaumen selbst werden mit dem Creme in einen Ring schichtweise eingelegt, und der Auflauf langsam gebacken.

287. Auflauf von Semmeln. Au pains blancs.

Ein Pfund Semmeln werden fein würflicht geschnitten, und in einer Maaß Rahm, welche man darüber gegossen, aufgeweicht. Ein halb Pfund Butter aber wird mit 10 ganzen Eyern und 6 Dottern abgeschlagen, und nebst einem Viertelpfund Zucker, dem Abgeriebenen von einer Citrone und etwas Zimmt unter die Semmel gerührt. Ein halbes Pfund große oder kleine Rosinen kommen noch dazu, und dann wird der Auflauf in einem Form oder Ring gebacken.

288. Apricosenauflauf. Soufflée aux abricots.

Ein halb Pfund Reißmehl wird erst gewässert, dann mit einem Quart guter Milch und einem Stück Zimmt, klar gerührt, und zu einem steifen Brey gekocht. Dazu schlägt man 20 Eydotter, rühret die Masse beständig,

und läßt sie einigemal mit durchkochen. Nun schält man die Apricosen, schneidet sie in vier Theile, schlägt die Steine auf, macht die Schale von den Kernen los, und hackt diese letztern recht fein. Nachher rühret man sie mit einem Viertelpfund frischem Butter zu dem Brey; zuletzt ziehet man den Schnee von 12 Eyern, nebst den Apricosen darunter. Ein halb Pfund Zucker und das Gelbe von einer Citrone abgerieben, muß mit einem Löffel, aber nur ganz leicht, darunter gemischt werden, alsdann wird der Auflauf in eine blecherne Randschüssel gethan, diese halb damit angefüllt, und bey mittelmäßiger Hitze anderthalb Stunden lang gebacken.

289. Soufflée à l'amélie.

Von sechszehn gebratnen Borsterfer-Aepfeln wird das Fleisch ausgeschabt, durch ein Haarsieb gestrichen, und von einer Citrone Schaale und Saft dazu gethan. Ein Viertelpfund Butter wird alsdann zu Schaum gerührt, 16 Eydotter nach und nach dazu geschlagen, 8 Loth Semmelkrummen, ein halb Pfund Zucker, 4 Loth Citronat, zuletzt das Aepfelmuß und der Schnee von obigen Eyern darunter gemischt. Diese Masse muß in einem nicht zu heissen Ofen eine Stunde backen, und dann gleich zu Tische gegeben werden, sonst fällt sie leicht zusammen. —

290. Auflauf von Krebsen nach bayrischer Art. Aux ecrévisses à la Bavaroise.

Auf 30 schöne Krebse werden zwey Quart Milch, 16 Eydotter, drey Viertelpfund Krebsbutter, ein Viertelpfund Pistazien, ein Viertelpfund Zucker und ein Viertelpfund geriebene Semmeln genommen. Von 15 Krebsen macht man einen Vierling Krebsbutter, und von der

übrigen Hälfte der Krebse wird das Bittere ausgestochen und sie lebendig gestossen, nachher unter 2 Quart Milch gerührt, und durch ein Haarsieb gestrichen; es darf aber keine Schaale mit durchkommen. Diese durchgeschlagene Milch muß mit etwas weniges Weinessig auf dem Feuer unter beständigem Rühren zn Käse laufen, und nachher schüttet man sie auf ein Haarsieb. Ist das saure Wasser davon abgelaufen, so wird der Käse ganz fein gestossen, mit dem Krebsbutter zu Schaum gerührt, und nach und nach 16 Eydotter dazu gethan, dann die übrigen Zuthaten damit vermengt, und zuletzt der Schnee von den Eyern dazu gegeben. Die Masse wird in einem Form mit Rand 1 Stunde langsam gebacken.

291. Zimmtauflauf. Soufflée à la canelle.

Ein halbes Pfund Reiß wird mit einem Quart Milch steif gekocht, dann durch einen Durchschlag geschlagen, und mit einem Viertelpfund Butter zu Schaum gerührt. Nach und nach werden 10 ganze Eyer und 10 Dotter dazu gethan, wie auch 1 Viertelpfund Zucker und 1 Loth Zimmt; die Masse aber muß 1 Stunde backen.

292. Vanillenauflauf. Soufflée a la vanille.

Zwölf Eydotter werden in 1 Quart guten Rahm geschlagen, 6 Loth Zucker und 1 Quentchen Vanille dazu gethan, und auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem Creme gekocht; der Schnee wird darunter gezogen, und der Auflauf in einer Schüssel mit Rand eine halbe Stunde gebacken.

293. Auflauf von Kartoffeln. Soufflée aux pommes de terre.

Man kocht Kartoffeln ab, schält sie, und nachdem

sie ganz kalt geworden, reibt man sie auf einem Reibeisen; sie müssen aber ganz kalt seyn, damit sie sich trocken und locker reiben lassen. Von diesen geriebenen Kartoffeln wird ein Pfund abgewogen, in einen Reibstein gethan, und so fein wie Butter zerrieben, dann ein halb Pfund Butter mit 10 Eydottern zu Schaum gerührt, noch 4 ganze Eyer, ein Viertelpfund Zucker, etwas abgeriebene Citrone, nebst ein wenig Salz dazu gethan, und die Kartoffeln nach und nach darunter gerührt. Ferner wird ein halb Quart süßer Rahm und der Schnee von 8 Eyern darunter gezogen, und der Auflauf in einer Randschüssel langsam gebacken. — Man kann auch nach Belieben ein Viertelpfund süße und 4 Loth bittere Mandeln und kleine Rosinen darunter nehmen.

294. Auflauf von Kartoffelmehl. Aux fécules des pommes de terre.

Zwölf Loth feines trockenes Kartoffelmehl wird mit etwas Milch und 8 Eyern klar gerührt, eine Maaß Milch mit einem Stück Zimmet aufgekocht und das klar gerührte Mehl unter die ganz kochende Milch gemengt. — So läßt man die Mischung einigemal aufkochen, nimmt sie ab, und rührt 12 Loth gute Butter darunter. Wenn dieser Brey verkühlt ist, werden 14 Eydotter, ein Viertelpfund gestossener Zucker, etwas abgeriebene Citrone, ein Viertelpfund kleine Rosinen dazu gethan und zuletzt der Schnee von 12 Eyern darunter gezogen. Man bäckt diesen Auflauf in einem Ring oder einer Randschüssel.

295. Auflauf von Gries. À la semouille.

Ein Pfund Gries wird mit 3 Quart Milch kochend eingerührt, und auf schwaches Feuer gestellt, alsdann

thut man ein halb Pfund Butter darunter und rührt es kalt; ein Viertelpfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben ist, nebst 16 Eydottern, werden ebenfalls noch darunter gerührt, und zuletzt der Schnee von 10 Eyern. Man kann den Auflauf in einer Form oder Randschüssel langsam backen.

296. Auflauf von Kastanien. Soufflée aux marrons.

Man reibt 1 Pfund große, schöne abgeschälte Maronen auf dem Reibeisen; ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund Zucker werden recht fein gestossen, ein halb Pfund Butter mit 12 Eydottern zu Schaum gerührt, die geriebenen Kastanien, Zucker, Mandeln und etwas Citronat darunter gethan, und die Masse eine halbe Stunde tüchtig gerührt, zuletzt der Schnee von 8 Eyern darunter gegeben, und der Auflauf in einem Ring gebacken.

297. Auflauf von Borstorfer-Aepfeln. Soufflée aux pommes de reinette.

Dreißig schöne Borstorffer-Aepfel werden geschält, mit einem Quart Wein zu Marmelade gekocht, und durch ein Haarsieb getrieben. Weiter werden ein halb Pfund Mandeln mit zwey Eyern gestossen, und mit den Aepfeln und einem Viertelpfund feine Semmelbrosen eine halbe Stunde gerührt. Alsdann wird ein Viertelpfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, nebst dem Saft derselben dazu gethan, 12 Loth Butter mit 6 ganzen Eyern und 10 Dottern abgerührt, dann die Masse und zuletzt der Schnee von 6 Eyern darunter gezogen, und der Auflauf in einem Ring oder Rand gebacken.

298. Krebsauflauf, à la reine. Soufflée aux ecrevisses à la reine.

Man rührt in einem Napf ein halbes Pfund Krebsbutter mit 1 Viertelpfund Zucker und 16 Eydottern zu Schaum, thut dazu ein Pfund Semmelmehl, das zuvor mit 1 Quart Rahm angerührt worden, 4 Loth feingehackte Mandeln, etwas feinen Zimmet, und das klein geschnittne Fleisch von 30 schönen Krebsen. — Wenn dieses alles wohl durcheinander gearbeitet worden, so wird der Schnee von 12 Eyern darunter gezogen, und in einer Form gebacken, die gut mit Krebsbutter ausgestrichen ist. — Man kann auch die Form in ein Geschirr mit kochendem Wasser setzen, unten und oben etwas nicht allzustarkes Feuer geben, und so den Auflauf 2 Stunden langsam kochen lassen. Dann wird die Form auf eine Schüssel umgestürzt, und folgende Sauce zum Auflauf gegeben: Man läßt anderthalb Quart Rahm mit einem Stück Zimmet und Zucker aufkochen, thut etwas Butter dazu, und legiert solche mit 5 Eydottern.

299. Auflauf von Quitten. Soufflée aux coins.

Zwölf schöne reife Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten und in Wasser abgekocht, dann mit gutem Wein, Zucker und Zimmet, in einer wohlverdeckten Casserolle weich gekocht. Ein Pfund Reiß hat man unterdessen auch in vielem Wasser weich gekocht, und auf einem Haarsieb wieder ausgekühlt; ein halbes Pfund Butter wird mit 16 Eydottern zu Schaum gerührt, ein Viertelpfund Zucker auf einer Citrone abgerieben und darunter gethan, wie auch der Reiß und der Schnee von 10 Eyern. Dann wird die Randschüssel mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbrosen besäet, die Quitten und

H

der Reiß schichtenweise hinein gethan und der Auflauf gebacken; die letzte Schicht muß von der Masse seyn.

300. Kartoffelauflauf mit Heringen. Soufflée des pommes de terre aux harengs.

Die Kartoffelmasse wird ganz wie zu dem vorigen Auflauf gemacht, nur daß Zucker, Gewürz und Citrone weggelassen wird. Drey Heringe, wo möglich milchene, werden nun dazu abgewaschen und einige Stunden in Milch geweicht, damit sie nicht zu sehr gesalzen bleiben. Man schält solche, nimmt den Rückgrat heraus, und schneidet sie in länglichte Stückchen. Die Form selbst wird mit Butter ausgestrichen und mit in Scheiben geschnittenen Kartoffeln ausgelegt, dann eine Schicht Masse und dann von dem Hering immer eines nach dem andern in die Form gegeben, aber immer muß die letzte Schicht von der Masse seyn. Der Auflauf wird, wie der vorige, langsam gebacken, und schickt sich vorzüglich zu einer Abendspeise.

301. Auflauf von Macaronen. Soufflée aux macarons.

Achtzehn Stück bittere Macaronen werden in eine Maaß Rahm gebröckelt und auf ein Kohlfeuer gestellt. Wenn der Rahm kocht, wird 12 Loth in kalter Milch gequirltes feines Mehl hinein gerührt und zu einem dicken Brey gekocht, alsdann ein Viertelpfund frische Butter dazu gethan und kalt gerührt. — Ist dieses geschehen, so werden 18 Eydotter nach und nach, so wie ein Viertelpfund gestoßener Zucker und das Abgeriebene einer Citrone hinein geschlagen, endlich der Schnee von 10 Eyern darunter gezogen, und der Auflauf in einem Rand gebacken.

302. Fondus von Parmesankäse. Fondus au fromage.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 6 ganzen Eyern und 9 Dottern recht leicht zu Schaum gerührt, ein halbes Pfund Parmesankäse, der aber frisch und nicht trocken seyn muß, kömmt dazu, und zuletzt wird der Schnee von den 9 Eyern langsam darunter gezogen, in papierne Kapseln gefüllt, und bey schwachem Feuer gebacken. Eine gute Viertelstunde ist dazu hinreichend. Die Kapseln müssen von starkem Schreibpapier gemacht werden, und inwendig mit Butter oder feinem Provenceröl bestrichen seyn, auch setzt man solche, ehe man sie füllt, einige Minuten in die warme Röhre. Hierdurch werden sie rasch und steif und behalten ihre viereckigte Form. Man muß sie mit dem Fondüs sogleich auf die Tafel bringen.

303. Auflauf von Kalbsmilchen oder Brießchen. Soufflée au ris de veau.

Ein halbes Pfund weißes Brod wird in Wasser eingeweicht, wieder rein ausgedrückt, und mit einem Viertelpfund Butter auf dem Feuer abgezogen, dann 12 Loth Butter mit 12 Eydottern zu Schaum geschlagen, das Brod nebst etwas Muscatnuß und Salz dazu gethan, und eine Viertelstunde tüchtig gerührt, endlich aber der Schnee von 8 Eyern darunter gezogen. Sechs bis 8 Kalbbrießchen werden darauf in Wasser und Salz blanchiert, sauber abgehäutet und in kleine Würfel geschnitten, dann mit einem Stück Butter, einigen fein gehackten Schalotten, Petersilie und Citronenschaale weich gedämpft, mit einem Eßlöffel feinen Mehls eingestäubt, und nachher mit etwas guter Bouillon oder Jus, und einem Glas Wein aufgefüllt und kurz eingekocht. Man drückt jetzt

etwas Citronensaft dazu, und stellt die Masse zum Verkühlen bey Seite. Indessen wird die Form mit Butter ausgestrichen, mit Semmeln bestreuet, die Hälfte der Masse hineingefüllt, das Ragout darauf gethan, die andere Hälfte dann wieder darüber, und der Auflauf langsam gebacken.

304. Auflauf von Eyerkuchen. Soufflée aux panquins.

Acht bis 10 gewöhnliche Eyerkuchen werden gebacken, zusammengerollt, und wie Nudeln einen halben Finger breit geschnitten. Eine Maaß Milch und eine Quart Rahm werden hernach mit einem Stück Zimmet aufs Feuer gesetzt, wenn beydes kocht die Eyerkuchen hineingethan und die Milch etwas eingesotten, dann vom Feuer genommen, ein Viertelpfund Butter darunter gerührt und so verkühlt. Sobald dieses hinlänglich geschehen ist, wird ein Viertelpfund klarer Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, nebst 10 Eydottern und 2 ganzen Eyern darunter gerührt, zuletzt der Schnee von 6 Eyern darunter gezogen, und der Auflauf in einem Ring gebacken. Man kann auch nach Belieben kleine Rosinen oder einige Borstorffer Aepfel, welche man in feine Würfel schneidet, dazu thun.

305. Raams-Kings. Ramquins.

Ein Viertelpfund Butter und ein halbes Quart Wasser wird zusammen in einer Casserolle auf das Feuer gesetzt; wenn es kocht ein Viertelpfund Mehl hineingerührt und auf dem Feuer abgezogen, bis es sich trocken von der Casserolle ablößt. Dann wird es kalt gerührt und nach und nach 6 ganze Eyer und 6 Eydotter darunter geschlagen, zuletzt ein halbes Pfund geriebener Parme-

sankäse und der Schnee von 6 Eyern dazu genommen. Man kann auch ein Viertelpfund Sardellen, welche gut gewässert seyn müssen, ausgräten, in längliche Stückchen schneiden, und darunter thun, diese geben der Speise einen angenehmen piquanten Geschmack. Nun werden kleine Blechformen mit Butter ausgestrichen, die Masse darein gefüllt, langsam gebacken, und warm zur Tafel serviert.

306. Wiener Auflauf von Borstorffer-Aepfel. Des pommes de Reinette à la Viénnoise.

Hierzu schält man 24 Stück schöne Borstorffer Aepfel und reibt sie auf dem Reibstein. Drei Viertelpfund hart geröstеter Zwieback wird ebenfalls gestoßen und durchgesiebt, von drey Maaß Milch mit einem wenig Citronensaft Käse gemacht, rein ausgedrückt und mit 3 Viertelpfund süßen feingestoßenen Mandeln, einem halben Pfund klarem Zucker und abgeriebener Citrone untereinander gerührt, so auch das Zwiebacksmehl und die geriebenen Aepfeln. — Darauf wird ein halbes Pfund Butter mit 12 Eydottern und 6 ganzen Eyern zu Schaum geschlagen, beide Massen nach und nach darunter gezogen und drey Viertelstunden lang gerührt, damit die Masse recht leicht werde. Zuletzt thut man den Schnee von 8 Eyern darunter und bäckt den Auflauf in einer mit Butterteig ausgelegten Form. —

307. Auflauf von Biscuit. Soufflée aux biscuit.

Ein halbes Pfund Biscuit wird in Scheiben geschnitten, im Ofen ein wenig geröstet, gestossen und ganz fein durchgesiebt; alsdann läßt man solchen mit einem Maaß Rahm ganz langsam aufkochen, und stellt ihn zum Ver-

kühlen. Ein halbes Pfund Butter wird nun auch mit 12 Eydottern zu Schaum gerührt; wenn der Creme kalt ist, rührt man ihn nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone ebenfalls darunter, so wie ein Viertelpfund kleine Rosinen und den Schnee von 8 Eyern. Diese ganze Auflaufmasse füllt man alsdann in eine Randschüssel, und läßt sie eine Stunde backen.

308. Auflauf von gelben Rüben. Soufflée aux carottes.

Aechte hochgelbe Carotten werden gewaschen, und in Wasser weich gekocht, dann geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Nun werden 12 Loth süße Mandeln recht fein gestossen und mit einem Pfunde von den geriebenen gelben Rüben lange zusammen gerührt, auch ein Viertelpfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, darunter gethan. Zuletzt rührt man noch 12 Loth Butter mit 14 Eydottern zu Schaum, ziehet die Masse nebst einem halben Pfund Semmelmehl, so wie den Schnee von 10 Eyern darunter, und läßt ihn in einem Ring backen.

309. Auflauf von weissem Käse. Soufflée à la neapolitaine.

Hierzu werden genommen: 3 Pfund weisser Käse, so wie er erst gemacht worden, 1 Pfund Mandeln, worunter 1 Viertelpfund bittere seyn müssen, ein halb Pfund Zucker worauf 2 Citronen abgerieben wurden, etwas gestossener Zimmt, 1 Pfund Butter und 21 Eyer. — Die abgeschälten Mandeln stößt man mit 3 Eyweißen recht fein, dann eben so auch den Käse und Butter so fein als möglich; dieses alles wird hernach in einer Schüssel mit 18 Eydottern recht schaumig gerührt, Mandeln, Zucker und Zimmt nach und nach darein gemengt, und wenn

solches alles geschehen, zuletzt der Schnee aus obigen Eyern langsam darunter gezogen. Dann streicht man eine Form oder Randschüssel mit Butter aus, füllt die Masse hinein, jedoch nur halb voll, und bäckt den Auflauf in 1 ½ Stunden nicht gar zu hitzig fertig.

310. Auflauf à la polonaise. Soufflée à la polonaise.

Man rührt ein halb Pfund Butter mit sechs ganzen Eyern und 9 Eydottern nach und nach zu Schaum, schneidet aber ehevor 9 geschälte Borstorfer-Aepfel recht klein und rührt dieselben mit 10 Loth fein durchgesiebtem Reibbrod, dann einem halben Pfund feingestoßenen Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, noch recht pflaumig ab. Zuletzt wird der Schnee von 4 Eyern darunter gezogen, und der Auflauf auf dieselbe Weise wie der vorige gebacken.

311. Schinkenauflauf. Soufflée de jambon.

Zu diesem werden anderthalb Pfund feingesiebtes Reibbrod mit einer guten Milch zuerst recht steif gekocht, ein Pfund Butter zu Schaum gerührt, und 8 ganze Eyer, so wie 8 Eydotter nach und nach darein gearbeitet. Ingleichen werden 2 Pfund magerer Schinken abgekocht und feingehackt dazu gerührt, desgleichen auch der Semmelbrey schön pflaumig hinein gearbeitet, alsdann der Schnee von 8 Eyern langsam darunter gezogen, in eine, mit Butter ausgestrichene Casserolle gefüllt, und der Auflauf in anderthalb Stunden gebacken.

312. Stachelbeerenauflauf. Soufflée des groseilles vertes.

Wenn die Stachelbeeren noch nicht ganz reif sind,

kocht man 2 Pfund in Wein und etwas Zucker einigemal auf, doch so, daß sie ganz bleiben. Ferner wird ein halbes Pfund Butter mit 6 ganzen Eyern und 9 Eydottern zu Schaum gerührt, nachher 1 Pfund feingesiebtes Reibbrod, etwas Zimmt, das Abgeriebene einer Citrone auf Zucker dazu gethan, ein halbes Pfund feingestossener Zukker zuletzt mit den Stachelbeeren, welche durchaus trocken seyn müssen, unter obige Masse langsam durchgerührt, und der Schnee von obigen Eyern darein gezogen. — Diese Masse füllt man hernach in einen Form oder Randschüssel welche bis zur Hälfte voll werden darf, und läßt den Auflauf eine Stunde backen.

VIII. Puddings.

---

313. Englischer Pudding mit einer Weinsauce. A l'anglaise sauce au vin.

Man nimmt 2 Mundbrode, reibt die Rinde davon ab, und weicht das Uebrige, nachdem es zuvor in Stükken zerschnitten worden ist, in Rahm oder Milch ein. Ferner wird ein halbes Pfund frische Butter mit 12 Eydottern zu Schaum gerührt, ein halbes Pfund würflich geschnittenes reines Mark, dann das eingeweichte gut ausgedrückte Brod, ein halb Pfund gestossener Zucker und 1 Viertelpfund fein geschnittne Mandeln, endlich auch noch ein halb Pfund schöne Rosinen nach und nach darein gerührt, der abgeriebene Zucker von ein Paar Citronen dazu gethan, das Weisse von den Eyern zu Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen. Dann wird eine reine Serviette in der Größe eines Tellers mit Butter be-

schmiert, in einen Napf gelegt, und die Masse hinein gegossen, dann nicht gar zu fest zusammen gebunden, damit die Masse bequem aufquellen kann. Der Pudding wird hierauf in einen Hafen siedend Wasser hinein gehängt, und 2 Stunden lang gekocht.

Eine Weinsauce dazu bereitet man auf folgende Art:

Eine Maaß guter Wein wird mit einem Viertelpfund Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, einem Stückchen Zimmet und ohngefähr einem kleinem frischen Stück Butter kochend gemacht, dann werden noch 18 Eydotter mit etwas kaltem Wein sehr klar gequirlt, und die kochende Sauce damit ablegiert. Man läßt sie unter beständigem Quirlen noch einige Minuten auf dem Kohlfeuer, bis sie wie ein dicker Rahm wird, alsdann richtet man sie an.

314. Reißpudding mit einer Kirschensauce. Au ris sauce aux cerises.

Der Reiß zum Pudding, so wie zu jeder Speise dieser Art, muß gut ausgesucht, abgewässert, und mit kochendem Wasser abgebrühet werden. Alsdann wird solcher mit kochender Milch aufgefüllt und bey schwachem Feuer langsam gekocht; auf diese Art wird der Reiß dick, muß gut ausquellen, und auch körnig bleiben. —

Ein Pfund Reiß wird mit einem Maaß Milch, einer halben Maaß Rahm, etwas ganzem Zimmt gekocht, alsdann läßt man ihn kalt werden. — Nachher wird ein halbes Pfund Butter mit 16 Eydottern zu Schaum geschlagen, ein Viertelpfund Zucker worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben worden, ingleichen ein halb Pfund kleine Rosinen nebst dem Reiß behutsam darunter gerührt, so wie zuletzt der Schnee von 8 Eyern langsam

hineingezogen wird. Diese Masse wird gleich der vorigen in eine Serviette gethan, etwas leicht über dem Reis, aber fest zugebunden, und muß anderthalb Stunden fort ununterbrochen kochen. Wenn man eine gute Kirschensauce hat, so serviert man dieselbe über den Pudding.

315. Leberpudding, gebacken. Au foye de veau frite.

Man nimmt eine schöne frische Leber, schabt sie roh ab, so daß alles Aderige und Häutige davon wegkömmt, alsdann thut man solche in ein Geschirr, schneidet ein halb Pfund geräucherten Speck, etwas Citronschaale und einige Schalotten recht fein, und rührt sie nebst etwas Salz und Muscatnuß darunter. Ein Pfund geriebene Semmelkrummen werden in Milch geweicht und 10 ganze Eyer nach und nach darunter gerührt, man kann auch etwas Thymian oder Basilicum dazu thun. Darauf bestreicht man eine Casserolle ziemlich dick mit frischer Butter, füllt die Masse hinein, bedeckt sie mit dem Netz, welches man vorher eine Stunde eingewässert hat, und läßt den Pudding in einem Backofen backen.

316. Pudding von Leber mit Capernsauce. Au foye de veau sauce aux capres.

Eine schöne Kalbsleber wird abgekocht, und auf dem Reibeisen fein gerieben; dann werden eine fette Gänseleber, die man in kleine Würfeln schneidet, ein halbes Pfund Mark, und einige feingehackte Zwiebeln, in einem halben Pfund Butter geschwitzt, und in diese Butter nach und nach 8 Eyer, und von 8 Eyern das Gelbe, so wie ein halbes Pfund kleine Rosinen nebst etwas fein geschnittenen Citronschaalen gerührt. Ein Pfund geriebene Sem-

melkrummen, die man in Rahm einweicht, wird nebst den Lebern und dem Mark nach und nach darunter gethan, und alles zu einer Masse gemacht, welche man mit Salz und Muscatnuß abwürzt, in eine Serviette bindet, und auf die gewöhnliche Art kocht. — Man giebt darüber folgende

Capernsauce. Sauce aux capres.

Zwey Eßlöffel voll feines Mehl, und eben so viel Semmelkrummen werden in Butter geröstet, doch ohne daß sie braun werden, dann mit guter Bouillion und etwas Wein aufgefüllt, einige Nelken und Citronscheiben dazu gethan und so ein wenig gekocht, und die Casserolle gut zugedeckt. Ein Viertelpfund kleine Rosinen, und eben so viel feine Capern werden zugleich gewaschen und mit etwas Bouillion und Zucker aufgequellt. Wenn die Sauce nun ihre gehörige Consistenz hat, wird solche durch ein Haarsieb gegossen, die Rosinen und Capern, nebst etwas Weinessig dazu gethan, und noch ein wenig gekocht. Es muß solche von einem angenehm säuerlich süssen Geschmack seyn. Der Pudding wird zuletzt mit einigen Citronscheiben garniert, und etwas von der Sauce darüber gegeben.

317. Pudding von Pomeranzen. Poudding à l'orange.

Acht schöne frische Pomeranzen werden in Wasser ganz weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben; 2 Pfund weisses Brod sodann fein geschnitten und in Rahm geweicht, ein halb Pfund süsse Mandeln und eben so viel ganz fein gestoßener Zucker darunter gerührt, wie auch ein Viertelpfund ganz fein geschnittener Citronat. Ein Pfund Butter wird ausserdem mit 18 Eydottern zu

Schaum gerührt, die Masse nach und nach darunter gezogen, so auch zuletzt der Schnee von 12 Eyern. Man läßt nun diesen Pudding wie gewöhnlich kochen und giebt eine Weinsauce von rothem Wein und Zimmet dazu.

318. Plum-poudding.

Man rührt in einer Schüssel ein halb Pfund Butter zu Schaum, alsdann 16 Eydotter und ein Pfund sehr feines trocknes Mehl darunter, aber so, daß man nach jedem Eydotter einige Löffel Mehl einrührt und auf solche Weise mit beyden zugleich fertig wird. Ein halb Pfund Zucker, worauf das Gelbe zweyer Citronen abgerieben ist, wird nun in einem Quart süssen Rahm aufgelößt und unter die Masse gerührt; ein halb Pfund würflicht geschnittenes Rindsmark, ein Viertelpfund Citronat, ein halb Pfund kleine, und eben so viel große Rosinen (die letztern müssen ausgekernt werden) werden gleichfalls in die Masse gerührt und zuletzt der Schnee von zehn Eyern darunter gezogen. Die Serviette, welche zu dem Pudding gebraucht werden soll, muß gut mit Butter bestrichen und mit etwas fein geschnittenem Citronat und Korinthen bestreuet werden, dann breitet man sie über eine schickliche Casserolle oder ein anderes tiefes Geschirr aus und bindet die Masse locker ein, damit solche gut ausquellen kann. Dieser Pudding muß zwey gute Stunden lang ununterbrochen kochen; beym Anrichten wird eine dicke Weinsauce darüber gegossen.

319. Pudding von Fadennudeln. Aux vermicelles.

Ein Quart Rahm und eben so viel Milch läßt man aufkochen, rührt ein halb Pfund feine Nudeln hinein, läßt sie ausquellen und nachher kalt werden. Ein halb

Pfund Butter wird sofort mit 12 Eydottern zu Schaum geschlagen, ein Viertelpfund gestossener Zucker und das Gelbe einer Citrone, nebst den Nudeln dazu gerührt; dann nimmt man eine Form oder eine Casserolle mit einem genau anschliessenden Deckel, bestreicht sie inwendig mit zerlassenem Butter und bestreuet Rand und Boden gut mit Semmelkrummen. Ist dieß geschehen, so füllt man die Masse hinein, setzt die Form oder die Kasserolle in ein Geschirr mit kochendem Wasser, und läßt sie 3 Stunden langsam kochen. Man muß dann und wann ein wenig kochendes Wasser nachgießen, weil es sich durch das Einkochen sehr vermindert, damit die Form immer so weit von dem Wasser erreicht werde, als die Höhe der Masse beträgt. Beym Servieren giebt man eine gute Rahmsauce zu dem Pudding. (Siehe Krebspudding.)

320. Pudding von Nierenfett. À la graisse de boeuf.

Von drey Mundsemmeln wird die Rinde abgerieben, dann schneidet man sie in Stücken und weicht sie in Milch ein, rührt ein halb Pfund zerlassenes Nierenfett in einem Napf wohl schaumig ab, schlägt 6 Eyer nach und nach darein, thut ein Pfund Rosinen und ein Viertelpfund Zucker dazu, drückt endlich das Brod gut aus und rührt es unter in die Masse. Darauf bestreicht man eine Serviette gut mit Butter, füllt den Pudding ein, und bindet ihn ganz locker, damit er im Sieden aufschwellen kann, oder man bestreicht eine Randschüssel mit Butter, füllt die Masse hinein, und bäckt ihn langsam.

321. Pudding von Reiß. Au ris.

Ein Pfund Reiß wird einigemal abgewaschen und in etwas viel Wasser weich gekocht, damit er groß aufquelle;

dann wird er durchgegossen und mit kaltem Wasser abgekühlt. Ein Pfund Butter wird nun in einem Napf zu Schaum gerührt, und 20 Eyer dazu geschlagen; (wobey zu bemerken ist, daß von zwölfen das Weisse zurück bleibt) ein Viertelpfund Mandeln wird länglicht geschnitten, von einer Citrone die Schaale auf ein Viertelpfund Zucker abgerieben, ingleichen noch ein halb Pfund kleine Rosinen, ein halb Pfund fein Mehl, ein Quart Rahm dazu genommen, der abgelaufene Reiß zur Masse gethan, darnach alle andere Zuthaten, doch werden das Mehl und der Rahm nur ganz zuletzt darunter gezogen. Nun muß eine Serviette mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt, locker zugebunden, der Pudding in einem Hafen siedenden Wassers anderthalb Stunden gekocht, und alsdann eine Weinschaum-Sauce dazu gegeben werden.

322. Pudding von Reiß und Kirschen. Au ris et cérises.

Man nimmt ein halb Pfund Reiß, 2 Pfund saure Kirschen, ein halb Pfund Butter, 10 Eyer, ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund fein Mehl, die abgeriebene Schaale einer Citrone, und nach Gefallen etwas Zimmet dazu. Der Reiß wird einigemal gewaschen, in Milch aufgequellt, und alsdann zum Ablaufen in einen Durchschlag gethan. Mit einem Federkiele werden die Kerne aus den Kirschen gestossen, dann kocht man sie mit dem Zucker kurz ein, und thut sie, wenn sie verkühlet sind, zur Masse. Von fünf Eyern bleibt das Weisse zurück; man kann auch noch ein wenig Semmelbrosen dazu nehmen. Nun ist es nöthig, eine Serviette stark mit Butter zu bestreichen, die Masse hinein zu füllen, dieselbe locker zu binden, den Pudding anderthalb Stunden im

Wasser zu kochen, und beym Anrichten eine Weinschaum-sauce dazu zu geben.

323. Krebspudding. Aux ecrévisses.

Dreißig Stück Krebse werden ungesalzen abgekocht, dann ausgemacht, und das Fleisch davon fein gehackt. Auch wird ein halb Pfund Krebsbutter zu Schaum gerührt, 10 Eydotter dazu geschlagen, dann das gehackte Krebsfleisch, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, und soviel Semmelbrosen daß es ein Kloß wird, hinzugethan, und alles recht gut durchgerührt. Alsdann bestreicht man wie bey den übrigen Puddings eine Serviette mit Butter, füllt die Masse hinein, und verfährt damit wie bey dem obigen.

324. Pudding von gebratenen Kapaunen oder Hühnern. Au volaille roti.

Ein halb Pfund Mandeln, welche mit ein Paar Eyern klein gestoßen wurden, werden mit 6 Eydottern, 6 ganzen Eyern und 3 Achtel Pfund Zucker 1 Viertelstunde lang gerührt, dann wird ein halb Pfund Butter geschmolzen, und wenn sie meist ausgekühlt ist, nach und nach zur Masse gethan. Das Kapaunenfleisch, sechs geschälte Borstorferäpfel, ein Viertelpfund Citronat schneidet man würflich, und mengt es mit anderthalb Pfund Semmelkrummen, 2 Eßlöffeln voll Mehl und etwas Muscatblüthe dazu. — Ausserdem läßt man noch 1 Pfund Reiß in 2 Quart Milch ausquellen, dann rein ablaufen und verkühlen, und rührt es zuletzt zur Masse. Im Uebrigen wird es beym Einbinden und Sieden dieses Puddings wie mit den übrigen bisher angeführten gemacht, und er zuletzt mit Weinschaum angerichtet.

325. Pudding von Erdäpfeln. **Aux pommes de terre.**

Man kochet 1 Määßchen Erdäpfel ab, und schält sie, nachher werden dieselben zerdrückt, und warm durch ein feines Sieb getrieben. Nun rührt man ein halb Pfund Butter und ein halb Pfund Zucker in einem Napf mit den Erdäpfeln recht säumig ab; der Butter muß aber zerlassen und ein wenig warm seyn, damit sich die Erdäpfel wohl darin verrühren. Darunter werden sodann 6 Eyer gezogen, und ein Löffel voll Franzbranntwein dazu genommen, nebst einem halben Pfund Rosinen ohne Kern. Alsdann wird eine Serviette mit Butter bestrichen, in eine Schüssel gelegt, die Masse hinein gefüllt, locker zugebunden, und anderthalb Stunden in einem großen Hafen siedenden Wassers gekocht. Beym Anrichten gießt man eine Weinschaumsauce darüber.

326. Pudding von Mark. À la moelle de boeuf.

Eine abgeriebene Mundsemmel wird in Stücken geschnitten, und in 1 Quart Rahm eingeweicht, der aber warm seyn muß. Dann wird 1 Pfund reines Mark fein geschnitten, und mit 4 Eyern 1 Viertelpfund Zucker und 2 Eßlöffeln Franzbranntwein recht säumig abgerührt, eine Serviette mit Butter bestrichen, und so wie bey den Uebrigen damit verfahren.

327. Gebackner Pudding mit Mandeln. **Pudding** frites d'amandes.

Feine Citronenschalen werden weich gekocht und mit einem halben Pfund Mandeln im Mörser gestossen, sammt einem halben Pfund Zucker und einigen Löffeln voll Rosenwasser. Darauf wird ein halb Pfund Butter zerlassen, und hernach mit 8 Eyern und dem Weissen von 4 Eyern recht

säumig abgerührt, die übrigen Zuthaten darein gemengt, eine Randschüssel mit Butter bestrichen, und eine Stunde langsam gebacken.

328. Jägerpudding. Poudding de chasseur.

Von 10 Eyern wird das Gelbe sammt dem Weissen von 6 Eyern in einer halben Maaß Rahm durcheinander geschlagen. Dann nimmt man 6 Eßlöffel voll feines Mehl, 1 Pfund rohes Nierenfett, 1 Pfund große Rosinen ohne Kerne, und 1 Pfund kleine, wäscht sie sorgfältig ab, schneidet 2 Loth Citronat dazu, welcher nebst einem Viertelpfund geriebenen Zucker und einem Glas Franzbrantwein in die Masse gemischt wird. Ist alles saumig gerührt, so wird der Pudding wie die übrigen in eine Serviette gebunden und erst wenn das Wasser siedet, in den Topf hinein gethan.

329. Pudding von Hecht gebacken. Poudding de brochet au four.

Ein Hecht von einigen Pfunden wird in Salzwasser abgekocht, das Fleisch von den Gräten gelöset und klein zerpflückt. Nun werden auch 50 Stück Krebse abgekocht, ausgebrochen, das Fleisch klein geschnitten, und zum Hechte gethan. Von den Krebsen wird auf die bekannte Art Krebsbutter gemacht. Nachdem solche verkühlt ist, behält man soviel davon zurück, als man zur Sauce zu brauchen gedenkt, in der übrigen wird 1 Pfund geriebene Semmelkrummen geröstet, mit einer Maaß Milch und einer halben Maaß Rahm aufgefüllt und zu einem mäßig steifen Brey gekocht. Diesen Brey läßt man in einem Napfe kalt werden, würzt ihn hinlänglich mit Salz, und Muscatnuß, und rührt ein Viertelpfund fein gehackte Sardellen, 12 Eydottern und das feingeschnittne Hecht-

und Krebsfleisch darunter, so wie zuletzt das zu Schnee geschlagene Weisse der 12 Eyer. Die Form oder die Casserolle wird mit gutem Butterteig ausgelegt, die Masse hinein gefüllt, und anderthalb Stunden gebacken. — Man giebt eine Krebssauce, wozu man die übrige Krebsbutter anwendet, dazu.

330. Stockfischpudding. Poudding de moure.

Drei Pfund Stockfisch wird abblanschiert, er darf aber nicht sieden, sondern nur ziehen. Wenn er gar ist wird er ausgelegt, damit er rein abläuft, dann von den Gräten frey gemacht und fein gehackt, ein halb Pfund Butter zu Schaum gerührt, der Stockfisch dazu gethan, desgleichen 10 Eyer, etwas feingehackte Zwiebeln, Muscatnus, Salz, und ein Stück Zucker. Dieses alles rührt man durcheinander, bindet es in eine mit Butter beschmierte Serviette, und läßt den Pudding in einem Hafen siedend Wasser eine Stunde lang in Salzwasser kochen, über welchen man zuletzt beym Servieren eine Buttersauce giebt.

331. Pudding von Milchbrod. Aux pains au lait.

Ein halb Pfund eingeweichtes Milchbrod, wovon man jedoch die Rinde vorher abgerieben hat, wird, nachdem es gut ausgedrückt ist, in eine Schüssel gethan, 16 Eydotter, einer nach dem andern darein geschlagen, und so eine Stunde gerührt. Dann wird 4 Loth frische Butter, die abgeriebene Schaale von einer Citrone, nebst einem Viertelpfund gestossenen Zucker dazu gethan, und noch eine Weile gerührt, das Weisse von obigen Eyern zu Schnee geschlagen und darunter gemischt, im Uebrigen alsdann der Pudding wie der vorhergehende behandelt, und anderthalb Stunden im Wasser gekocht,

zuletzt aber beym Servieren eine Weinsauce darüber gegeben.

332. Pudding à la chapelure. À la chapelure.

Zwey Pfund Rinden von Milchbrod oder sonst von feiner Semmel werden im Ofen getrocknet, dann fein gestossen, und durch ein Haarsieb gesiebt. Weiter nimmt man eiu Pfund Butter, ein Quart Rahm, 18 Eyer, ein Viertelpfund gestoßnen Zucker, die Schaale von einer Citrone, und ein halb Pfund Mandeln, worunter ein Loth bittere seyn müssen, zu dem Pudding. Diese Mandeln werden mit ein Paar Eyern gestossen, die Butter mit 8 Eyern zu Schaum gerührt, dann wechselsweise eine Handvoll von dem feinen Brod, und ein Löffel Rahm dazu gethan. Den Zucker hat man mit den Mandeln und 8 Eydottern auch schon zusammen rühren lassen, und so thut man immer nach und nach einen Löffel davon zur Masse; allmählich werden auch die übrigen Zuthaten noch darein gemischt, der Pudding wie die vorhergehenden behandelt, und zwey Stunden gekocht. Beym Servieren pflegt man einen Weinschaum dazu zu geben.

333. Pudding von gebratnen Hühnerbrüsten. Au filét de volaille rotie.

Das Brustfleisch von Hühnern oder zarten Kapaunen wird herausgeschnitten und fein gehackt, ein Pfund Krebsbutter gemacht oder auch blos anderer zu Schaum gerührt, nach und nach 8 ganze Eyer und 8 Eydotter dazu geschlagen, und derselbe immer fortgerührt, denn je besser die Butter schäumet, desto besser wird der Kloß. Zwey Pfund abgeriebene Semmeln oder Milchbrod werden sodann in Milch geweicht, hernach gut ausgedrückt, und dazu gethan, ingleichen das gehackte Hühnerfleisch und 2

kleine Hände voll Mehl, dann 4 Loth Zucker, worauf eine Orange abgerieben worden, und etwas Salz. Die übrige Behandlung ist wie bey den vorigen, beym Anrichten wird eine Sauce hollandaise mit Wein dazu gegeben.

IX. Creme.

334. Creme de pistaches. Pistaziencreme.

Man nimmt eine halbe Maaß Rahm, wirft ein gutes Stück Zucker darein, und kocht ihn auf dem Feuer ab. Ein Vierling Pistazien wird weiter geschält und fein gestossen, alsdann schlägt man 6 Eydotter in einen Topf, rührt langsam die Pistazien und den Rahm darunter, daß sich alles gut meliert; dann wird der Creme durch ein Haartuch passiert, und in die gehörigen Becher gefüllt, diese aber doch nicht zu voll gemacht. — Man stelle solche darauf in eine Casserolle mit siedendem Wasser und beobachte es wohl, daß kein Wasser in die Becher dringe; auf den Deckel muß auch etwas Kohlfeuer gethan werden. Wenn sie fertig sind, werden dieselben kalt serviert.

335. Creme au Cafée. Caffeecreme.

Es werden drey Quart süsser Rahm abgekocht, ein starker schwarzer Caffee alsdann darein gegossen, und so gefärbt, als wollte man ihn trinken, man muß ihn auch hinlänglich zuckern. — Hernach schlägt man 9 Eydotter in einen saubern Topf, klopft sie recht ab, gießet nach und nach den melierten Caffee darein, und quirlt ihn recht ab. Dann wird er durch ein Haartuch passiert, und wie oben behandelt.

336. Creme à l'anglaise frite, à l'orange. Gebackner Orangecreme.

Von einer halben Maaß guten Rahm wird eine Creme mit 12 Eydottern hinlänglich gezuckert und auch ein Paar Orangen und Citronen damit abgerieben. Man verfertigt ihn in Bechern auf obige Weise, stellt ihn in siedendes Wasser und macht ihn darinnen gar. Wenn die Creme dann recht kalt geworden sind, so schneidet man dieselben in länglichte Stücken, kehrt sie in Mehl und Semmelbrosen um, und bäckt sie schnell aus Schmalz. Am vorzüglichsten schmecken diese Creme wenn sie in Weinteig umgekehrt, und aus Schmalz gebacken werden.

Den hiezu erforderlichen Teig macht man auf folgende Weise: Man nimmt Mehl ohngefähr 2 Hand voll, ein Paar Eßlöffel voll feines Oel, dann den Zucker, auf welchen man eine Citrone abgerührt hat, und rührt dieß alles dann mit weissem Wein zu einem flüssigen Teig, schlägt von 6 Eyern das Weisse zu Schnee, rührt es darunter, und bäckt es langsam aus dem Schmalz.

337. Creme au gratin.

Acht Eydotter werden in eine Casserolle geschlagen, nach und nach eine halbe Maaß süßer Rahm darein gerührt, und Zucker sammt Orangenblüthe, dazu auch eine kleine Tasse feines Mehl mit Behutsamkeit darunter gerührt, auch sehr wohl abgequirlt, damit es nicht knöpfig werde. Eine Schüssel wird nunmehr mit etwas Rahm auf heisse Asche gesetzt; wenn dieser zu kochen anfängt, so gießt man die Masse darein, rührt sie einige Zeit um, und läßt sie bey gelindem Kohlfeuer anziehen, damit der Creme am Boden der Platte eine schöne Scharre bekomme. Zuletzt wird er mit einer Schüppe gebrennt und serviert.

338. Creme aux Macarons. Macaronencreme.

Eine halbe Maaß Rahm nebst 1 Vierling Zucker, mit einer Citrone abgerieben, wird auf Kohlfeuer gesetzt und abgekocht. Dann stößt man 4 bittere Macaronen und 4 Biscuit recht fein, giebt etwas Orangenblüthe dazu, klopft 8 Eydotter recht wohl ab, und rührt das Uebrige darein. Hernach passiert man die Creme durch ein Haartuch in die Becher, und kocht sie im Marien- oder Wasserbad.

339. Creme brulée.

Zwölf Eydotter schlägt man in eine Casserolle, rührt sie mit 1 Quart Rahm recht klar ab, thut dann noch ein Viertelpfund Zucker dazu, worauf eine Citrone abgerieben wurde, und ein Stück ganzen Zimmt. Dieß alles wird auf nicht zu raschem Feuer so lange gerührt, bis es einmal aufkocht, der Schnee von obigen Eyern langsam darunter gezogen, und die Creme auf eine Assiette angerichtet, eine Tasse voll Johannisbeergelee darüber gethan und mit einem Speil marmoriert. — Man setzt die Assiette in einen warmen Backofen, die Creme darf aber nicht braun, höchstens nur goldgelb werden, und so serviert man sie warm.

340. Creme von Champagnerwein. Creme au vin de Champagne.

Sechszehn Eyer werden in einem neuen Topf untereinander geschlagen, dann gießt man dazu 32 halbe Eyerschaalen voll Wein, und mischt darein einen Vierling Zucker, auf dem eine Citrone abgerieben wurde, nebst einem ganzen Stücke Zimmt. Dieß alles läßt man auf gelindem Feuer unter recht starkem Quirlen sachte aufko-

chen; die Creme muß dabey recht dick und schaumigt werden, dann wird sie in einer Platte oder auch in Obertassen angerichtet, und mit den Tassen herum gegeben.

341. Creme à la royale.

Einen Eßlöffel voll feines Mehl rührt man in einem Topf mit 30 Eydottern klar, dann wird ein Quart Malaga dazu gegossen, und mit einem Schneebesen eine halbe Viertelstunde recht geschlagen. Es darf auch nicht mehr Zucker dazu genommen werden, als man zu dem Abreiben der 2 Citronen braucht, sonst wird die Creme zu süß. Die sämmtlichen Zuthaten werden auf gelindem Feuer so lange mit dem Schneebesen geschlagen, bis alles eine dicke Creme ist, und eben einmal sachte aufgekocht hat. Dann wird sie auf einer Schüssel aufgehäuft, angerichtet, und mit einem Viertelpfund feingehackten Pistazien bestreuet, um kalt serviert zu werden.

342. Creme von Himbeeren. Creme aux framboises.

Zwey Pfund frische Himbeeren werden ausgesucht und durch ein Haarsieb gestrichen, dann 16 Eydotter in einen Topf geschlagen, 2 Gläser Champagnerwein, ein Viertelpfund Zucker so wie auch der Himbeersaft dazu gethan, und auf einem Kohlbecken so lange gequirlt, bis alles ein dicker Schaum wird. Dann thürmt man die Creme auf eine Assiette wie einen Berg, und giebt sie kalt zur Tafel.

343. Creme von Kirschen. Creme aux cerises.

Zwey Pfund Kirschen werden mit den Kernen recht klein gestoßen, und durch ein Haarsieb gestrichen, 16 Eydotter in einem Topf gequirlt, und der Kirschensaft, eine

Tasse Maderawein, 1 Stück ganzer Zimmt, nebst etwas Zucker nach Belieben dazu gethan. Man läßt dieß alles unter beständigem Rühren auf Kohlen einmal aufstossen, damit es ein dicker Schaum werde.

344. Creme von Weinbeeren. Creme aux groseilles.

Man presset von reifen Weinbeeren so viel Saft aus, daß es 2 Quart sind; diesen läßt man zu einem halben Quart einkochen, thut ein Viertelpfund Zucker dazu, und läßt den eingekochten Saft kalt werden. Dann werden 12 Eydotter in einen Topf gethan, mit 2 Obertassen Malaga aufgequirlt, und der eingekochte Saft dazu gegossen, daß er unter beständigem Rühren einmal aufstoße. Die Assiette wird zuletzt mit einigen reifen Weinbeeren belegt, und die Creme kalt gegeben.

345. Schneeberge mit Creme. Oeufs à la neige.

Man setzt eine Casserolle mit halb Milch und halb Wasser auf und schlägt das Weisse von 15 Eyern zu recht steifem Schnee. Sobald es in der Casserolle kocht, sticht man immer einen Anrichtlöffel voll Schnee hinein, läßt ihn einmal aufkochen, legt ihn auf ein Sieb oder eine Serviette zum Ablaufen, und so wird fortgefahren, bis der Schnee zu Ende ist. Die Eydotter aber werden mit 2 Loth fein gestossenen bitteren Mandeln, 1 Quart Rahm, etwas Orangenblüthen und einem Viertelpfund Zukker abgerührt. Von dem abgekochten Schnee wird nunmehr eine Schicht auf eine Schüssel gelegt und Creme darüber angerichtet, dann wieder Schnee und wieder Creme, bis der Schnee wie ein Berg aufgethürmt ist. Dazu werden etwas Mandeln länglicht geschnitten und der Schnee damit besteckt, dann die Creme vollends dar-

über angerichtet, und mit buntem Zucker bestreuet. Diese Schneeberge werden kalt gegeben.

346. Türkische Chocoladecreme. Au chocolade à la Turque.

Man kocht ein halb Pfund feingeriebenen Chocolade bester Gattung mit einem Quart Rahm auf, schlägt in einen Topf 20 Eydotter, rührt sie mit etwas lauwarmer Milch klar, und gießet dann unter beständigem Quirlen, die kochende Chocolade zu den Eyern. So wird es ein dicker Schaum, welchen man auf eine Assiette schüttet, und kalt zur Tafel giebt.

347. Weincreme. Creme au vin de Rhin.

Man schlägt 8 Eydotter in einen Topf, gießt eine kleine Bouteille guten alten Rheinwein dazu, legt ein kleines Stängelchen Vanillie darein, und quirlt Wein und Eyer auf gelindem Kohlfeuer, bis es einmal aufstoßen will. Sogleich wird es alsdann auf eine Assiette gethan, die Vanille herausgenommen, und warm zur Tafel gegeben.

348. Creme von Erdbeeren. Creme aux fraises.

Zwey Pfund schöne Erdbeeren werden gewaschen, und soviel als möglich durch ein Haarsieb gestrichen, ein Quart Rahm aber mit einem Viertelpfund Zucker und einem Stück Zimmt aufgekocht. Wenn der Rahm lauwarm ist, werden 6 gestossene Hühnermagenhäute dazu gethan, und einigemal durch ein Haarsieb gestrichen, auf etwas warme Asche gesetzt, mit einem Deckel zugedeckt, und nur einige wenige Kohlen darauf gelegt. So läßt man die Creme eine Viertelstunde stehen, damit sie wie eine Gelee wird, nachher wird die Assiette in den Keller

gesetzt, doch ist es immer besser, wenn dieß im Cremebecher geschieht.

349. Creme à l'estofade von Rahm. À l'estofade à la Creme.

Man rührt einen Eßlöffel voll feines Mehl mit einem Quart Rahm nach und nach klar, rühret 16 Eydotter in eine Casserolle, gießt den Rahm dazu, reibt anderthalb Vierling Zucker auf einer Citrone ab, mischt ihn darunter, auch ein Stück ganzen Zimmt, und rühret dieß alles auf nicht zu raschem Feuer so lange bis es kocht. Das Weisse von obigen Eyern wird zu recht steifem Schnee geschlagen, und unter die Masse so warm sie noch ist, gerührt; dann wird mit einem Eßlöffel davon auf eine Schüssel gestochen, so daß es ein Berg wird. Darüber streut man 4 Loth feingehackte, gezuckerte Orangenschaalen, und giebt sie kalt auf die Tafel.

350. Creme von Zuckerbrod. Creme aux biscuit.

Zwanzig Eydotter, 3 Eßlöffel voll feines Mehl, 8 Loth Biscuit, ein Quart Rheinwein, wird zusammen recht klar gerührt, und unter beständigem Rühren einmal aufgekocht. Es muß aber recht dick werden, und wird kalt gegeben.

351. Creme a l'anglaise. Gebackener Creme a l'anglaise.

Man läßt 1 Maaß und 3 Quart gute Milch, mit einem Stück Zimmet einigemal aufkochen. Weiter werden 15 ganze Eyer in einen Topf geschlagen, 1 Vierling bittere Mandeln auf einem Reibeisen fein gerieben, drey Achtel Pfund Zucker eben so fein, und, die Schaale von einer Citrone, gleichfalls gerieben, mit zu den Eyern gethan,

und eine Viertelstunde gequirlt. Dann wird die heisse Milch unter recht starkem Rühren dazugegossen. Nachher thut man die Creme auf eine Assiette, und läßt sie in einem laulichten Backofen steif werden. Man kann sie kalt, oder warm zur Tafel geben, oder auch die Assiette auf eine Casserolle mit kochendem Wasser setzen, mit einem passenden Deckel zudecken, und die Creme auf solche Weise steif werden lassen. Alle Creme dürfen aber überhaupt nicht zu heiß stehen, sonst werden sie blasig, und das ist nicht gut.

352. Creme von bittern Macaronen. Aux macarons ameres.

Man rührt 12 Eydotter, mit einem Löffel feinem Mehl, und 2 Quart Milch klar, und thut ein Viertel Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, ein halb Pfund bittere Macronen, welche einigemal durchgeschnitten werden, nebst einem halben Pfund kleinen Rosinen dazu. Dieß wird unter beständigem Rühren einmal aufgekocht, und wieder kalt gerührt. Der Eyerweißschnee wird unter die Creme gezogen, dann in eine Assiette aufgethürmet, in einem nicht mehr heißen Ofen gebacken, und warm auf die Tafel gegeben. —

353. Spanischer Creme. À l'espagnole.

Man nimmt 3 Löffel voll Reismehl, das Gelbe von 3 Eyern, 3 Löffel voll Wasser, und zwey Löffel voll Orangenblüthwasser, rührt alles wohl durcheinander, siedet ein Quart guten Rahm, gießet solchen darein und läßt diese Mischung auf einem guten Kohlfeuer unter beständigem Rühren zusammengehen bis sie so dick wird, als es zum Creme erforderlich ist. Hernach serviere man ihn in kleinen Crembechern.

354. Creme fouettée. Geschlagener Rahm.

Das Weisse von 8 Eyern klopft man sorgfältig ab, und gießt ein Quart guten Rahm nebst einem halben Quart spanischen Wein dazu, zuckert dasselbe nach Belieben, schlägt es alsdann mit einem reinen kleinen Besen ab, und legt einige Citronenschälchen darein. Von dem Schnee nehme man, wenn er stark genug ist, immer mit einem Löffel von oben herab, häufe ihn auf eine Platte auf und gebe ihn zur Tafel.

355. Pistazien Creme. Aux pistaches.

Ein halbes Pfund Pistazien werden mit einem guten Löffel voll Franzbranntwein in einem Reibstein fein zerrieben, dann thut man sie in eine Casserolle, gießt ein Quart Rahm dazu, schlägt das Gelbe von 2 Eyern hinein, und quirlet es tüchtig ab. Dann wird es auf einem Kohlfeuer so lange gerührt, bis es hinlängliche Dicke hat, nur darf dasselbe nicht sieden. Ist es kalt geworden, so kann mans als Creme servieren.

356. À l'orange. Orangen Creme.

Man nimmt die Schaale von einer Orange recht dünne herunter, und drückt, nachdem sie in eine Casserolle gelegt wurde, den Saft von 4 Orangen dazu, mischt auch 8 Loth Zucker und ein halb Quart Wasser darunter. Von 5 Eyern wird das Weisse zu Schnee geschlagen und in die Casserolle langsam hineingerührt, diese dann auf ein nicht gar zu starkes Kohlfeuer gesetzt und die darin enthaltene Masse so lange umgerührt, bis sie Dicke bekommt. Man passiert sodann alles durch ein Haarsieb, und läßt es kalt werden. Nachher schlägt man 5 Eydotter ab, und giesset solche in die Casserolle mit obigem Creme, welche man auf ein kleines Kohl-

feuer stellt und rührt, bis es fast wieder zu kochen anfängt. Dann läßt man es kalt werden, füllt die Crembecher damit an, und serviert sie.

357. Caramel Creme. Au caramel.

Man nimmt 3 Loth Zucker, die Schaale von einer Citrone, und eine Obertasse Wasser dazu, läßt solches in einer Casserolle zum Caramel einkochen, bis es schön bräunlicht ist, dann gießt man 8 Obertassen Wasser hinein, und giebt einen Vierling Zucker dazu. Nachdem dieses alles gut aufgekocht ist, läßt man es kalt werden, rührt 6 Eydotter wohl ab, gießt die kalte Masse hinein und passiert sie ein paarmal durch ein feines Sieb. Dann wird sie in die Becher gefüllt und solche in eine Casserolle voll siedenden Wassers gestellt, auch ein Deckel mit Kohlfeuer darauf gelegt In zehn Minuten wird die Creme alsdann fertig. Man serviert sie kalt.

358. Chokolade Creme. Au chocolade.

Ein halb Pfund feine Chokolade wird in ein Quart siedende Milch so lange gerührt, bis sie nur noch laulicht ist, dann werden 5 Hünermägen fein gestoßen und darein gethan. Nachdem man die Masse hinlänglich gezuckert hat, so wird sie durch ein Haarsieb gestrichen, auf warme Asche gesetzt, mit einem Deckel zugedeckt und einige Kohlen darauf gethan. Nachher wird die Creme in den Keller zum Sulzen gesetzt.

359. Creme brulée. Andere Weise.

Man koche ein Quart guten Rahm, mit einem Stück Zucker und etwas ganzer Vanille. Nachher läßt man dasselbe kalt werden und schlägt 6 Eydotter und das Eyweiß, jedes insbesondere, recht gut ab, rührt an dieses

einen Löffel voll Mehl, mischt das übrige dazu, und setzt es auf ein Kohlfeuer, rührt es so lange, bis es hinlänglich dick ist, dann gießt man es in eine Platte, besäet solches stark mit Zucker, und brennt es auf.

360. Creme von Caffee. Au caffée.

Acht Loth Caffee werden mit einem Quart Wasser wie gewöhnlich gekocht, und dann ein halb Quart guter Rahm laulicht daran gethan. — Sechzehn ganze Eyer werden in einem Topf gequirlet, und unter beständigem Rühren wird der Caffee gezuckert dazu gethan, dann die Creme auf eine Assiette angerichtet, damit nach obiger Art verfahren und die Creme kalt zu Tisch gegeben.

361. Umgestürzter Creme a la Vanille.

Man nimmt eine halbe Maaß guten Rahm, ein Stück Vanille, und ein Viertelpfund Zucker, setzt den Rahm auf Kohlfeuer, läßt solchen einigemal aufsieden und alsdann kalt werden. — Darauf schlägt man 12 Eydotter und 3 ganze Eyer in eine Casserolle wohl ab, rührt den kalten Rahm darein, passiert alles ein paarmal durch ein feines Sieb, beschmiert die Form ganz leicht mit Butter, und gießt die Creme darein. Darauf setzt man eine Casserolle mit Wasser auf Kohlfeuer, stellt, wenn sie heiß ist, die Becher oder Forme hinein, und giebt wohl Acht, daß dieselben nicht zu sieden anfangen; ein Deckel mit leichten Kohlen wird darauf gedeckt, und sobald der Creme anfängt dick zu werden, dieser auf eine Platte gestürzt; der übrige Creme auf dem Kohlfeuer aber so lange umgerührt, bis er sich an den Kochlöffel anhängt. Ein wenig bey Seite gesetzt, kann dieses Letztere auch darüber gegossen und serviert werden.

X. Compoten.

362. Pommes à la portugaise. Aepfel auf Portugiesische Art.

Einige Borstorfer Aepfel werden geschält und in der Mitte ausgestochen, alsdann mit Confituren oder Pistazien Creme eingefüllt, in einem Weinteig umgekehrt, sehr langsam gebacken, und mit Zucker glaciert.

363. Pommes en balon.

Die Aepfel werden wie die obigen hergerichtet, mit Groseilles oder andern Confituren gefüllt und hernach in ein Stück guten Butterteig eingewickelt, auf eine Tortenplatte dressiert, im Backofen langsam heraus gebacken und mit Zucker glaciert. Man kann ebendasselbe mit Birnen machen.

364. Compote de cérises. Compote von Kirschen.

Von einem Pfund sauren Kirschen schneidet man die Stiele halb ab und gießt kaltes Wasser darüber. Ein halb Pfund Zucker wird auf Kohlfeuer mit wenig Wasser zerschmolzen, und hernach beynahe bis zum Syrup eingekocht, dann die Kirschen darein geworfen, welche ehevor aber rein von Wasser abgelaufen seyn müssen. So läßt man sie einigemal stark aufkochen, nimmt alsdann mit einem Löffel den Schaum weg, läßt sie kalt werden und serviert dieselben in eine Compotiere.

365. Compotes d'abricots. Compote von Apricosen.

Von den ersten Apricosen wird kein Kern heraus gethan, und keine Haut abgezogen, aber in der Folge geschiehet es schon, weil sie grösser sind. Sie werden ganz

wie sie sind ein wenig im Wasser blanschiert; so bald sie weich werden, so kommen sie auf ein Tuch zum Ablaufen und Auskühlen, alsdann legt man sie in clarifierten Zucker, läßt dieselben einigemal aufstoßen und abschäumen. Der Syrup muß kurz gekocht seyn, darauf dressiert man die Apricosen auf eine Compotiere und gießet ihn darüber.

366. Compote de coins. Compote von Quitten.

Einige Quitten werden geschält, entzwey geschnitten, und in Wasser blanschiert, wie die Birnen. Wenn sie recht weich sind, so muß man sie im Syrup und Citronsaft nochmals stark kochen lassen, und dieselben, sobald sie gar sind, auf eine Compotiere dressieren, und den Syrup darüber gießen, welcher aber wohl dicklicht eingekocht seyn muß.

367. Compote des pommes entiéres. Compote von ganzen Aepfeln.

Etwa zehn Stücke Borstorfer Aepfel werden geschält, das Mittlere ausgestochen und sogleich in ein kaltes Wasser mit Citronensaft gelegt, damit sie weiß bleiben. Alsdann wird ein Viertelpfund Zucker clarifiert, die Aepfel trocken hineingelegt und so lange gekocht, bis sie weich sind. Der Syrup muß etwas dicklicht seyn; dann werden die Aepfel auf eine Compotschüssel rangiert und besagter Syrup darüber gegossen.

368. Compote de poires. Birn Compote.

Wenn die Birnen abgeschält und in der Mitte von einander geschnitten sind, so werden die Kerne heraus genommen, die Birnen aber in kalt Wasser mit Citron-

saft gelegt, damit sie weiß bleiben. Man kocht sie alsdann in Syrup recht weich und giebt auch etwas Citronsaft dazu. Wenn derselbe denn nun kurz gekocht ist, so dressiert man die Birnen auf die Compotiere, und gießt den Syrup darüber.

369. Charlotte de pommes. Aepfelcharlotte.

Mehrere schöne Aepfel müssen abgeschält und in Stücken geschnitten werden; man kocht sie mit Zucker, Citronschaale, und wenig Wasser zu einer Marmelade, und läßt dieselbe alsdann kalt werden. Nun wird eine Mundsemmel in dünne Scheiben geschnitten, und jedes Stück in zerlassener Butter eingetaucht, symmetrisch eins über das andere in eine Casserolle gelegt, die Marmelade darüber gerichtet, in der Mitte aber ein Loch gelassen, worein man Apricosen-Marmelade thut. Wenn die Casserolle voll ist, so deckt man sie mit Semmelschnitten in Butter eingetaucht, oben ganz zu, stellt sie in einen wohl warmen Backofen, und läßt sie drey Viertelstunden backen. Wenn man will, so kann man große und kleine Rosinen hinein thun, Orangenschaalen oder Citronat, Zimmet oder etwas gestoßene Vanille darunter mengen. —

370. Beignets d'abricots. Apricosenküchlein.

Schöne reife Apricosen werden ausgesucht, die Haut abgezogen, sie in zwey Stücken geschnitten und mit gestossenem Zucker und Eau de vie mariniert. Dann nimmt man sie heraus, damit sie abtrocknen, und hernach werden sie im Weinteig umgekehrt und schnell heraus gebacken, zuletzt mit Zucker glaciert und zur Tafel serviert.

Auf eben diese Art kann man die Pfirsiche als Beignets verwenden.

371. Chartreuse de pommes.

Ohngefähr ein Duzend schöne Aepfel werden abgeschält, ihnen mit kleinen Ausstechmodeln eine Form gegeben, und sie sogleich in eine Schüssel mit Wasser und Citronsaft gelegt, damit sie weiß bleiben. Drey Viertelpfund Zucker werden sodann clarifiert und mit ein wenig Citronsaft vermengt. Die ausgestochenen Aepfel, welche immer in länglicht runder Form seyn müssen, legt man in den clarifierten Zucker, in welchem man sie ein Paarmal aufkochen läßt. Man nimmt sie wieder heraus und legt sie nachher auf ein Haarsieb. Die Aepfelabschnitte, welche vom Ausstechen übrig geblieben sind, kocht man nun zur Marmelade ein, und läßt dieselbe auskühlen. Eine Casserolle aber wird mit Butter geschmiert und die länglicht geschnittenen Aepfel symmetrisch in der Runde herum geschichtet, auch selbst der Boden ganz damit belegt. Alsdann streicht man Aepfelmarmelade dick darauf, in der Mitte der Casserolle hingegen wird Apricosen-Marmelade hinein gefüllt, dann wieder Aepfel-Marmelade darauf, und so fährt man fort, bis die Casserolle voll ist. Dann setzt man sie auf einen Augenblick in kochend Wasser und stürzt sie auf die Schüssel. Von dem übrig gebliebenen Saft wird ein guter Syrup gekocht und darüber gegossen. Man garniert diese Aepfel mit verschiedenen eingesottenen Früchten, Apricosen, Groseittes ꝛc.

372. Pommes au ris. Aepfel im Reiß.

Einige Aepfel werden abgeschält, ganz gelassen, und nur das Kernhaus durchgestochen. Ein dünner Syrup mit Citronsaft, Zucker und Wasser wird dazu gekocht, und hernach die Aepfel darein gelegt. Wenn man sieht, daß dieselben weich werden, so nimmt man sie heraus

und legt sie auf ein Haarsieb zum Ablaufen. Von etlichen Aepfeln muß besonders eine Marmelade gemacht werden. Eine Schüssel wird sodann mit Butter bestrichen, und der Boden mit in Milch gekochtem Reiß wie zu einem Reisgateau belegt, die Aepfel darauf rangiert, dieselben aber in der Mitte, wo das Kernhaus war, mit Confituren eingefüllt und mit Reiß ganz zugedeckt. Feingeschnittener Citronat oder Orangenschaalen, nebst feinem Staubzucker werden noch oben darauf gesäet. Im Ofen läßt man dann diese Aepfel in Reiß noch eine schöne glacierte Farbe nehmen.

373. Aepfel auf Pommersche Marcipanart. Pommes à la pomerance.

Eine gute Portion schwarzes Hausbrod wird gerieben und mit viel feingestoßenem Zucker, Zimmet und geriebener Citronschaale untermischt. Man läßt sodann ein Viertelpfund Butter in einer Randschüssel zergehen und streuet so viel Brodbrose hinein, daß der Kuchen einen kleinen Finger hoch ist. Dann wird eine dicke Schicht Aepfel-Marmelade darauf gelegt, unter welche große Rosinen, Apricosen-Marmelade und fein geschnittene Citronat gemengt, und nachher diese Schichte mit obigem geriebenen Brod eben so dick zugedeckt wird. Zuletzt wird sie mit zerlassenem Butter überall fein begossen und im Ofen drey Viertelstunden langsam gebacken.

374. Pommes glacées. Glacierte Aepfel.

Aus 20 Stück Borstorfer Aepfeln werden die Kernhäußer heraus gestochen, sie dann geschält und ins frische Wasser geworfen. Von einem Viertelpfund Zucker wird ein Caramel gemacht, und dieses, sobald als es eine gelblichte Farbe angenommen, sogleich vom Feuer gethan, die

Aepfel neben einander in die Casserolle gelegt, ein Gläschen Wasser daran gegossen, eine Citronschaale dazu gelegt, und so recht gut zugedeckt, wo man es langsam kurz kochen läßt, bis die Aepfel weich und glaciert sind. Dann läßt man sie kalt werden und dressiert sie auf die Compotiere. Von dem was in der Casserolle noch übrig bleibt, wird mit einem Viertelpfund Zucker und etwas Wasser Syrup gekocht, dieser durch ein Haarsieb passiert, und wenn er kalt ist, über die Aepfel gegossen.

375. Pommes méringues.

Aus 10 Stück Borstorfer Aepfeln wird eine Marmelade gemacht, welche dick seyn muß. Sie wird auf die Schüssel dressiert, von Eyweiß mit feinem Zucker ein Schnee geschlagen und über die Aepfel gezogen. Im Backofen läßt man sie alsdann eine gelblichte Farbe nehmen und serviert sie recht heiß. —

376. Compote von Pflaumen. Aux prunes.

Aus den Pflaumen macht man zuerst die Kerne heraus, dann werden sie mit gestoßenem Zucker aufgesetzt, und so läßt man sie eine halbe Stunde langsam kochen. Man richtet dieselben auf einem Zwiebackschnitten oder auch so an.

377. Compote von Himbeeren. Compote de framboises.

Man sucht sich schöne Himbeeren aus, zieht die Stiele davon, rangiert dieselben auf eine Compotiere und überzieht sie ganz mit flüssiger Johannisbeerengelee, welche man behutsam darauf laufen läßt. Alsdann serviert man sie.

378. Compote von Pfundbirnen. Compote de bon chretien blanche.

Diese werden geschält, in der Mitte von einander geschnitten, das Kernhaus und etwa auch die Steine heraus genommen. Alsdann werden sie in einer Casserolle mit ein Paar Citronscheiben im Wasser halb weich gekocht, dann ins kalte Wasser auf eine Viertelstunde gelegt, hernach mit Zucker und Wein oder Wasser recht weich gekocht, bis sich die Sauce davon sulzig zeigt. Man dressiert sie in eine Assiette und macht Gebrauch davon.

379. Compote von kleinen Pfirsichen, Compote des pêches mignones.

Von diesen nimmt man nach Belieben und wirft sie ins kochende Wasser, läßt dieselben hinweg gerückt vom Feuer auch so lange darinnen, bis die Haut sich davon ziehen läßt. Dann kocht man sie mit Zucker und etwas Zimmet ein und dressiert sie; der Zucker muß aber jederzeit clarifiert seyn.

380. Orangen-Compote. Compote d'oranges.

Man zieht die Haut so behutsam als möglich von denselben bis auf das feinste; alsdann schneidet man sie in runde Schnitten oder theilt sie in Spalten ab und legt dieselben auf eine Viertelstunde in eine Casserolle mit clarifiertem Zucker. Diesen muß man aber ehevor auf den Orangen abgerieben haben. Wenn dieser nun ein Paarmal aufgestoßen hat und der Syrup dicklicht ist, so dressiert man sie zur Tafel.

381. Compote von Frühkirschen. Compote de cérises precores.

Von einem Pfund solcher Kirschen werden die Stiele

halb abgestutzt, dann ein halbes Pfund Zucker mit Eyweiß geklärt und abgeschaumt, dieselben darein gelegt und ein Paarmal darin aufgekocht. Man dressiert sie sammt dem Syrup in eine Assiette.

382. Compote von Mirabellen. Compote des mirabelles.

Wird auf eben dieselbe Weise gemacht wie die Pfirsiche. Diese werden ins kochende Wasser geworfen, dann die Haut abgezogen im Syrop gekocht und beliebiger Gebrauch davon gemacht.

XI. Torten, Mehlspeisen, Bäckereien.

---

383. Biscuit-Torte. Tourte au biscuit.

Man nimmt dazu 1 Pfund feingesiebten Zucker, 12 Eyer, die Schaale von einer Citrone und drey Viertelpfund feines Mehl. Der Zucker, 7 ganze Eyer und 5 Eydotter werden eine Stunde lang gut geschlagen, dann das Mehl darunter gezogen, und alles mit einander wohl abgerührt, daß der Teig fein wird. Man gießt sodann die Masse in eine blecherne Tortenform, die mit Butter geschmiert ist, und läßt die Torte langsam backen.

384. Tourte à la creme. Rahm-Torte.

Ein Quart süssen Rahm, ein Quart Milch, 6 Eyer, die Schaale von einer Citrone und etwas Citronsaft läßt man auf gelindem Feuer zu Käse laufen, und schüttet diesen Käse dann auf ein Haarsieb aus. Ist er ganz trocken, so stößt man den Käse im Mörser. Nachher wird er mit einem halben Pfund Butter, 12 Loth Zucker,

und dem Saft von einer Citrone gut durchgerührt, dann von Butterteig ein Boden von der Dicke eines Messerrückens ausgerollt, ein kleiner Rand darum gemacht, und sorgfältig daran gekneift. Nun wird die Masse darauf gethan, die Torte bey mittelmäßiger Hitze auf dem Blech gebacken, und nachher noch mit Zucker bestreuet. Sollte die Torte zu braun werden, so wird sie mit einem mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt.

385. Reiß-Torte. Tourte au ris.

Vor allem werden 12 Loth guter Reiß wohl gewaschen, hernach mit heissem Wasser aufgequellt und mit einem Quart weissen Wein kurz gekocht. Doch soll er nicht breyig werden, die Körner müssen noch ganz, und etwas hart seyn, und deswegen darf man nicht viel darin rühren. Auf ein halb Pfund Zucker wird die Schaale von 4 Citronen abgerieben, der Zucker gestoßen und zu dem verkühlten Reiß 4 Loth fein geschnittener Citronat und der Saft von 4 Citronen gethan. Ist alles gehörig durch einander gemischt, so wird es wie bey der vorher beschriebenen Torte auf einen Boden von Butterteig gelegt, ein Rand herum gemacht, ehevor mit Zucker bestreuet und dann langsam gebacken.

386. Linzer-Torte.

Dazu wird Butter, Zucker, Mehl und Mandeln, von jedem gleichmäßig drey Viertelpfund genommen, die Schaale von einer Citrone und 8 Dotter. Die Mandeln werden mit etwas Rheinwein gestoßen, das Mehl auf das Teigbrett geschüttet, die Butter hinein gezupft, die übrigen Zuthaten beygemischt und ein Teig davon gemacht. Nun bestreicht man ein Papier mit Butter, rollt darauf ein Stück von dem Teig fingerdick aus und

schneidet einen Boden davon. Nach Gefallen wird Eingemachtes darauf gelegt, Kirschen, Apricosen rc. oder was man sonst will; von dem übrigen Teig, den man ausrollt, wird ein Gitter über die Torte gemacht und diese mit Eyweisschaum bestrichen, und eine gute Stunde gebacken.

387. Tourte admirable.

Ein Pfund Mandeln wird recht fein gestoßen und mit einem Pfund gesiebten Zucker in einer Casserolle auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis sie sich von der Casserolle ablösen. Alsdann legt man sie auf das Teigbrett, arbeitet eine Handvoll feines Mehl darunter, macht eine Torte mit einem Rand daraus und bäckt sie langsam. Wenn sie durch und durch hart und gut ist, läßt man sie verkühlen. Unterdessen schlägt man 5 Eyweis zu einem steifen Schnee, vermischt solchen mit 5 Loth feinem Zucker, und nachdem man die Torte mit Apricosen oder Pfirsichmarmelade oder andern Confituren gefüllt hat, streicht man den Eyerschnee darüber, besiebt die Torte stark mit Zucker und läßt sie nochmals ganz langsam backen. Eine halbe Stunde ist dazu hinreichend.

388. Chocolade-Torte. Tourte au chocolade.

Man stoße ein Pfund geschälte Mandeln mit 4 ganzen Eyern recht zart, reibe 12 Loth Chocolade auf einem Reibeisen, schlage das Weisse von 18 Eyern zu Schnee, thue das Gelbe nebst drey Viertelpfund gestoßenem Zucker dazu, und schlage es noch ein kleines Weilchen ab. Alsdann rührt man diese Masse nach und nach unter die gestoßenen Mandeln und den Chocolade, damit er nicht klümpig werde. Zuletzt mischt man noch 2 bis 3 Eßlöffel gesiebtes Mehl und ein halb Loth gestoßenen Zimmet da-

zu, und füllt alles in die mit Butter ausgestrichene Form. Dann bäckt man die Torte langsam eine Stunde.

389. Gateau de Compiegne.

Ein Pfund wohl abgeklärte Butter wird mit 16 Eydottern recht schäumig gerührt, wozu eine halbe Stunde erforderlich ist. Alsdann wird das Abgeriebene von einer Citrone, 12 gestoßene Nelken, eine halbe Muscatnus, ein halb Loth Zimmet, ein Pfund gestoßener Zucker und ein Pfund Mehl unter beständigem Rühren nach und nach dazu gethan, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eyweis langsam darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form gegossen, und bey mittelmäßiger Hitze eine Stunde lang gebacken.

390. Wiener Biscuit-Torte. Tourte de biscuit à la Viénnoise.

Man rührt in einem irdenen Geschirr ein Pfund ganz feinen Zucker mit 16 Eydottern und dem Abgeriebenen einer Citrone eine gute Stunde ab, drückt dann von einer halben den Saft dazu, und rührt ihn noch 1 Viertelstunde. Dann wird aus dem Weissen von 14 Eyern ein steifer Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen. Zuletzt rührt man 28 Loth feines Mehl darunter, bestreicht eine gewöhnliche Tortenform leicht mit Butter und füllt die Masse hinein. Doch darf die Form nur halb voll seyn, und muß sehr langsam gebacken werden. Wenn die Torte zwey Queerfinger über die Form steigt, und oben etwas aufspringt, so ist sie nach Wunsch.

391. Biscuit-Torte. Tourte de biscuit, autre façon.

Ein Pfund gestossener Zucker wird mit 18 Eydottern

so lange gerührt, bis es weis und schaumig ist. Man thut hierauf das Abgeriebene einer Citrone dazu, und rührt nach und nach ein Pfund fein gesiebtes Mehl darunter. Das Weisse der Eyer wird zu starkem Schnee geschlagen, und ebenfalls darunter gerührt; doch ist zu bemerken, daß man erst die Hälfte des Mehls, dann die Hälfte des Eyerschnees, hernach die zweyte Hälfte des Mehls, und letztlich den übrigen Eyerschnee darunter rühren muß. Bey dem Backen verfährt man eben so wie bey obiger Torte.

392. Biscuit à la portugaise. Biscuit auf Portugiesisch.

Ein halbes Pfund geschälte süße Mandeln werden mit etlichen ganzen Eyern recht zart gestossen, ein halbes Pfund zerlassener Butter mit 10 Eyergelb, und einem halben Pfund gestossenen Zucker recht schaumig gerührt, und die gestoßnen Mandeln dazu gethan. Das Weisse der 10 Eyer wird sodann zu starkem Schnee geschlagen, und nebst 4 Loth feinem Mehl und etwas gestoßnem Zimmt nach und nach darunter gerührt, die Masse in Kapseln gefüllt, mit Zucker besiebt, und wie die vorige gebacken.

393. Chocolade-Biscuit. Biscuit au chocolade.

Zwölf Eydottern, ein halb Pfund Zucker und 6 Loth fein gesiebte Chokolade werden eine gute Viertelstunde lang wie gewöhnlich gerührt, sodann 12 Loth feines Mehl nach und nach dazu gethan, zuletzt das Weisse von 12 Eyern zu Schnee geschlagen, und langsam darunter gezogen. Man füllt diese Masse ebenfalls in Kapseln, bestreuet dieselben mit Zucker, und bäckt sie langsam.

394. Biscuit à l'anglaise. Englische Biscuit.

Ein halb Pfund zerlaßne Butter wird mit 8 Eygelb und einem halben Pfund Zucker zu Schaum gerührt, alsdann ein Viertelpfund recht rein gewaschene, und wieder gut getrocknete kleine Rosinen dazu gethan, nebst etwas geriebener Muscatnuß und dem Weissen der 8 Eyer das zu Schnee geschlagen, und langsam darunter gezogen wird. Man füllt die Masse in Kapseln, besiebt sie mit feinem Zucker, und bäckt sie wie die vorigen.

395. Runde Carlsbader Biscuit. Biscuit ronde de Carlsbad.

Man rührt das Gelbe von 12 Eyern mit einem halben Pfund gestoßnen Zucker, bis es weiß und schäumig ist. Das Weisse der Eyer wird zu Schnee geschlagen, und nebst 12 Loth feinem Mehl darunter gerührt. Alsdann belegt man ein Backblech mit Papier, setzt die Masse in Häufchen, von der Grösse eines halben Ey's darauf, besiebt sie mit gestoßnem Zucker, und bäckt sie eine Viertelstunde bey gelinder Ofenhitze.

396. Biscuit à la Vanille. Vanillen-Biscuit.

Ein halb Pfund Zucker und ein Stängelchen Vanille, beydes gestossen und fein gesiebt, wird mit 6 Eydottern zu Schaum gerührt, das Weisse der Eyer zu Schnee geschlagen, nebst 4 Loth feinem Mehl langsam darunter gezogen, und übrigens damit wie bey obigem Biscuit verfahren.

397. Runde englische Biscuit. Rounds Caks.

Man nimmt soviel Zucker als 15 Eyer schwer sind, und eben soviel feines trocknes Mehl, schlägt das Weisse

der Eyer zu Schnee, thut die Dottern nebst dem gestoßnen Zucker dazu, und schlägt sie wohl ab. Hernach rührt man das Mehl und etwas auserleßnen Kümmel darunter, setzt die Biscuite wie die vorigen rund auf, besiebt sie mit Zucker, und bäckt sie bey gelindem Feuer. Wenn sie kalt sind, so röstet man sie auf der andern Seite, indem man dieselben umgewendet noch ein Weilchen in die Röhre stellt.

398. Citronen-Biscuit. Biscuit de Citron.

Sechs Stück Citronen werden auf einem Pfund Zukker abgerieben, der übrige Zucker gestossen, und mit 14 Eydottern und 3 Viertelpfund Mehl auf gewöhnliche Art zu einer Masse gerührt, zuletzt das Weisse der Eyer zu starkem Schnee geschlagen und langsam nebst etlichen Tropfen Citronenöl darunter gezogen. Diese Masse wird ebenfalls in die Kapseln gefüllt, mit gestoßnem Zucker besiebt, und wie die vorhergehenden Biscuite gebacken.

399. Königskuchen oder Bandkuchen. Gateau à la royale.

Ein halb Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln werden mit 2 ganzen Eyern recht zart gestossen, und mit 28 Eydottern und anderthalb Pfund fein gesiebtem Zukker, ohngefähr eine halbe Stunde lang recht gut gerührt, alsdann 2 Pfund frische, zerlaßne Butter nach und nach darunter gethan, und damit noch eine Weile gerührt. Weiter wird noch die abgeriebene Schaale von 2 Citronen, ein halb Loth Zimmt, etwas trockne Orangenblüthe oder gestoßne Vanille, und anderthalb Pfund Mehl ebenfalls nach und nach dazu gerührt, zuletzt aber das Weisse der 28 Eyer zu Schnee geschlagen, und langsam darunter gezogen. Zum Backen gehört eine runde blecherne

Form, mit einem glatten, guten 3 Queerfinger hohen Rande; diese wird mit Butter leicht ausgestrichen, und von der Masse soviel hineingethan, daß der Boden eines kleinen Fingers dick damit bedeckt wird. Alsdann wird diese Form auf eine gewöhnliche kupferne Tortenpfanne gesetzt, und auf einen nicht allzu hohen Dreyfuß über eine mit Asche untermischte Kohlengluth; oben wird die Form mit einem Deckel von Eisenblech, der um einen Zoll grösser wie die Form, und ebenfalls mit einem Rande versehen ist (im Nothfall kann man den umgewendeten Deckel von einem Dampfstopf nehmen) zugedeckt und glühende Kohlen darauf gethan, damit die erste Schicht der Masse sowohl von unten als oben backen kann. Ist diese gar, so wird von der Masse wieder soviel darauf gethan, wie das erstemal, die Hitze aber unten vermindert; bey dem zum drittenmal wiederholten Auftragen, darf nur noch heisse Asche unter der Tortenpfanne seyn, oben aber muß die Hitze stets erhalten werden, bis der Kuchen durch das wiederholte Auftragen in die Höhe kömmt. Je höher er kömmt, desto schwächer muß man die Hitze machen, damit jeder Aufguß zwar gut durchbäckt aber nicht verbrennet. Je mehrmal man auftragen kann, desto schöner wird der Kuchen, nur muß in Obacht genommen werden, daß das jedesmal Aufgetragene gut und egale goldgelb backt, denn der Kuchen darf, wenn er zerschnitten wird, weder kalkige noch schwarze Streifen haben, sondern muß wie ein gestricktes Band aussehen.

400. Spanischer Biscuit. Biscuit à l'éspagnole.

Ein Pfund feingesiebter Zucker, 5 ganze Eyer und 12 Dotter werden in einem neuen Topf eine Stunde geschlagen, dann ein halb Pfund feines Mehl, etwas abgeriebene Orangeschaale und ein Gläschen Malagawein

dazu gerührt, und in einer Form eine Stunde hindurch langsam gebacken.

401. Brodtorten à l'anglaise. Tourte d'épices à l'anglaise.

Man nimmt 3 Viertelpfund Zucker, ein Pfund gestoßne Mandeln, 14 Eydotter, die Schaale von 2 auf Zucker abgeriebenen Citronen, ein halb Loth Nelken und Zimmt, und 6 Loth geriebenes schwarzes Brod dazu. Der Zucker wird klar und sorgfältig durchgesiebt, und mit den Eydottern gerührt, die Mandeln sind mit einem Paar Eyern fein zu stossen, und werden eine Weile mit unter die Masse gerührt; zuletzt wird alles Uebrige dazu gethan, das Weisse von fünf Eyern zu Schnee geschlagen, und darunter gezogen, eine blecherne Tortenform nicht zu fett ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, und die Torte nicht zu heiß gebacken.

402. Savoyer Kuchen. Gateau de Savoye.

Ein Pfund Zucker, 12 Eydotter und 8 ganze Eyer werden wie zu Biscuit eine Stunde geschlagen, dann ein Viertelpfund Mandeln nebst eben soviel Pistazien länglicht geschnitten, und dazu gethan, so wie auch ein Pfund feines Mehl. Darauf streicht man eine Casserolle nicht gar zu fett mit Butter aus, legt 2 breite Streifen Papier übers Kreutz hinein, und bestreichet sie auch, füllet alsdann die Masse hinein, und läßt sie zwey Stunden bakken. Die Papiere müssen bis oben an die Casserolle reichen.

403. Torte von Citronencreme. Tourte au creme de Citron.

Diese Torte wird wie jene à la Creme gemacht. Die

Masse dazu besteht in einem halben Pfund Butter, einem Quart guten Rahm, 14 Eydottern, einem Loth Mehl, drei Viertelpfund Zucker und 6 Citronen, welche auf dem Zucker abgerieben werden. Butter, Eyer und Mehl werden zu Schaum gerührt, der Rahm und Zucker aber mit einem Schneebesen geschlagen, damit sie recht dick werden, dann mengt man auch sie zur Butter, und rührt zuletzt so geschwind als möglich den Saft von den Citronen darunter, füllt die Masse in die Tortenform und läßt sie langsam backen. Man kann auch kleine Tortenformen mit Teig auslegen und die Masse hineinfüllen.

404. Torte von Pumpernickel.

Ein Pfund abgebrühte Mandeln werden mit Orangenwasser fein gestossen und mit einem Pfund gesiebtem Zucker, 16 Eydottern und der Schaale von einer Citrone eine Stunde lang gerührt. Nachher wird noch ein halb Loth Zimmt, ein halb Quentchen Nelken und 12 Loth geriebner Pumpernickel dazu gethan, der Schnee von obigen Eyern ganz zuletzt darunter gezogen, und in einer blechernen Tortenform, die in der Mitte eine Dielle hat, gebacken.

405. Baumkuchen oder Spießkuchen.

Dazu werden genommen: 2 Pfund Butter, 2 Pfund feines Mehl, anderthalb Pfund Zucker, 30 Eyer, ein halb Loth Zimmet und Muscatblumen, nebst dem Gelben von zwey Citronen. Die Eydotter werden mit dem Zukker eine gute halbe Stunde lang geschlagen, die Butter geschmolzen, wenn sie nicht mehr heiß ist, zu den Eyern und dem Zucker gekläret, und so lange damit abgerührt, bis die Masse recht schäumt. Dann wird das Gewürze darunter gerührt, auch das Mehl nach und nach, und

zuletzt der Schnee von obigen Eyern langsam darunter gezogen. Neben diesem Recept, das ich für das Beste halte, mag noch ein zweytes stehen.

406. Ein anderer Baumkuchen oder Spießkuchen.

Anderthalb Pfund Zucker und eben so viel Butter, 3 Pfund feines Mehl, anderthalb Quart süsser Rahm, 20 Eyer, ein halb Loth Zimmet und Nelken werden wie die obenstehende Masse eingerührt, und welche von beyden Massen man nun nehmen will, auf folgende Art gebacken.

Man hat dazu ein kegelförmiges Stück Buchenholz, welches der Baum genannt wird; es ist anderthalb Fuß lang, oder drey Viertel Ellen Berliner Maas, unten im Durchschnitt fünf ein halb Zoll breit, oben drey ein Viertel Zoll, so daß der Baum zwey ein Viertel Zoll nach und nach abnimmt. Um diesen Baum schlägt man zwey Bogen weiß Papier, recht glatt, das an jedem Ende herausreichen muß, aber nicht über das Holz eingebogen werden darf, und umwickelt es mit Bindfaden so dicht und fest, als man nur kann, immer einen Faden dicht neben dem andern. An der Spitze des besagten Holzes knüpft man mit einer Schleife den Bindfaden fest, doch so, daß, wenn der Kuchen gut ist, man ihn wieder aufziehen kann. Man läßt dazu ein Ende so lang als das Papier ist, stehen, und klebt es, damit es nicht anbrennt oder sich abschleudert, mit Wasserteig auf dem Papier an. So wird der Baum dann an einen Bratspieß gesteckt, mit Holz fest verkeilt, und ans Feuer gelegt. Das Feuer muß von kleinem Holz gemacht werden, damit es nach Gefallen geschwind verstärkt oder verringert werden kann, der Bratspieß aber von jemanden gedrehet werden. So bald das Papier um den Baum recht goldgelb ist, so

thut man etwas von der Masse auf einen Deckel oder eine Schüssel (sollte die Masse sich nicht recht gießen lassen, so darf man sie nur von ferne am Feuer etwas schmeidig werden lassen) und trägt den ersten Guß auf; es muß dabey aber immer gedrehet werden, und zwar etwas geschwind. Unter den Baum wird eine Bratpfanne gesetzt, und der herabtröpfelnde Teig immer wieder zur Masse gethan. Der erste Guß wird in der Dicke wie ein Pfeifenstiel aufgetragen; geräth er gut, so macht er von selbsten kleine Zacken, die nach und nach immer grösser werden. Ist derselbe bey Kohlen und beständigem Drehen goldgelb gebacken, so trägt man den zweyten wieder eben so als den ersten auf, und fährt damit fort, bis die Masse alle ist, wobey aber immer gar nicht allzurasch gedrehet werden darf. Zuletzt läßt man den Kuchen noch eine Zeit lang bey ausgehendem Feuer trocknen, und ihn, wenn dieses ganz verloschen ist, noch eine halbe Stunde lang auf dem Holz stehen, damit er vollends austrockne. Dann wird er an beyden Enden mit dem Baum gleich geschnitten und abgenommen; stößt man den Spieß so gleichhaltend als möglich gegen die Wand, so löset sich der Kuchen mit Bindfaden und Papier zugleich von dem Baum.

Dabey ist besonders zu bemerken, daß der Baum an den Spieß recht fest gekeilt seyn müsse, damit er ja nicht rücken könne. Um aber auch das zu vermeiden, daß der Kuchen bey der Erschütterung des Stosses nicht etwa aufberste oder gar von dem Baum falle, so hält man mit beyden Händen eine Serviette ganz leise unter, um dem Kuchen etwas Widerhalt zu geben; alsdann setzt man ihn auf den Tisch uud ziehet den Bindfaden mit Behutsamkeit heraus, doch muß man auch nicht furchtsam dabey seyn. Sollte er etwa hin und wieder ankleben,

so greift man oben mit der Hand hinein, macht den Bindfaden los und ziehet ihn endlich ganz heraus. Das Papier kömmt alsdann gleich mit. Ein solcher Kuchen ist gut zum Aufheben und wird nicht schnell altgebacken.

407. Abgerührte Zimmet-Torten. Tourte à la canélle.

Man rühre drey Viertelpfund Butter recht schäumig; alsdann gebe man 9 Eydotter nach und nach darein, so wie auch ein halb Pfund gestoßne Mandeln, ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker und 2 Loth gestoßnen Zimmt. Wenn dieß alles im Ganzen eine Stunde lang gerührt worden ist, kann man 3 Viertelpfund Mehl darunter reiben, ein flaches Tortenplättchen nebst dem Reif bestreichen, den Boden in der Dicke eines halben Messerrückens aufstreichen, und diesen mit eingesottnen Weichseln, Ribisel rc. füllen. Von dem übrigen Teig macht man ein Gitter darüber und bäckt ihn recht langsam, auch wird Eis darauf gegossen.

408. Aepfel-Torte. Tourte aux pommes.

Nachdem vorher die Aepfel geschält wurden, schneidet man sie in Stücken, und kocht sie mit Zucker, Citronschaalen und etwas Zimmet ganz zu einer Marmelade, welche aber nicht dünn und wässerig seyn darf. Alsdann läßt man sie auskühlen, macht von einem Blätterteig eine Torte, füllt die Masse hinein, streicht sie fingerhoch auseinander, macht einen dünnen, eingeschnittnen Deckel darüber, bäckt die Torte langsam und glaciert sie.

409. Portugiesischer Kuchen. Gateau à la Portugaise.

Man läßt ein Pfund frische Butter langsam zergehen,

und rührt nach und nach 5 ganze Eyer und 4 Eyergelb nebst 3 Viertelpfund feingesiebtem Zucker, und der abgeriebenen Schaale einer Citrone darunter. Wenn die Masse anfängt während des Rührens schäumig zu werden, rührt man ein Pfund weisses, trocknes, feingesiebtes Mehl nach und nach noch darunter, bestreicht vermittelst eines Pinsels kleine Blechformen, wie man sie gewöhnlich zu Pastetchen nimmt, mit zerlaßnem Butter ganz leicht, und setzt sie mit der Masse halb angefüllt, auf ein Backblech auf welchem sie in Zeit einer halben Stunde langsam gebacken werden.

410. Sandtörtchen.

Dieses Backwerk hat in seiner Zubereitung viel ähnliches mit dem Vorigen, ist aber deßwegen doch von ganz verschiedenem Geschmack. Man läßt ein Pfund frische Butter zerschmelzen, rührt nach und nach 12 Eyergelb, das Abgeriebene einer Citrone und 1 Pfund feingesiebten Zucker darunter, schlägt das Weisse der besagten 12 Eyer in einem flachen Napf zu einem steifen Schnee, und mischt es unter die Masse. Zuletzt wird ein Pfund Mehl Löffelweis darunter gerührt. Man bedient sich auch der nemlichen Blechformen, und verfährt bey dem Backen ganz so wie bey den vorigen. Jede dieser angegebenen Massen giebt 60 bis 70 Förmchen von gewöhnlicher Größe.

411. Gateaux à la Princesse.

Ein Pfund Butter wird zerlassen, und mit 12 Eyergelb und einem Pfund feingestoßnem Zucker recht schäumig gerührt. Ein halb Pfund süße Mandeln werden weiter mit etwas Eyweis in einem Mörser recht fein gestossen, und nebst der abgeriebenen Schaale einer Citrone,

2 Loth gestoßnem Zimmt, 6 Gewürznelken, und einem Pfund Mehl darunter gerührt, und zuletzt noch das Weisse von 4 Eyern, das vorher zu Schnee geschlagen wurde. Sodann wird das Backblech mit Papier belegt, die Masse mit einem Löffel in Häufchen von der Größe eines kleinen Thalers, doch nicht zu enge aneinander, darauf gesetzt, mit zerschlagenem Eyweis mit einem Pinsel leicht bestrichen, mit Zucker, und feingehackten Mandeln bestreuet, und bey gelinder Hitze anderthalb Viertelstunden lang gebacken.

412. Gateaux d'evéque.

Ein Pfund abgeklärte Butter wird in einem Napf mit 15 Eyergelb recht schaumig gerührt, doch muß jede Dotter einzeln nach und nach dazu kommen; hierauf wird das Abgeriebene einer Citrone auf Zucker und etwas Muscatblüthe dazu gethan, und zuletzt ein halb Pfund feines Mehl darunter gezogen. Man streicht kleine Förmchen mit Butter aus, und bäckt die Törtchen bey gelindem Feuer; sie müssen unter dem Backen oben etwas aufspringen.

413. Pétits gateaux à la Creme.

Ein halb Pfund Butter wird mit 4 ganzen Eyern und 4 Eyergelb zu Schaum gerührt, ein Bischen Muscatblüthe, ein Quart guter Rahm, und zuletzt drei Viertelpfund feines Mehl dazu gethan. Diese Masse läßt man ohngefähr eine Stunde an einem kühlen Ort stehen, damit solche kalt und steif werde. Dann nimmt man sie auf die Tafel, und sollte sie noch zu flüssig seyn, so kann man noch ein wenig Mehl darunter arbeiten, bis sie sich mit dem Nudelholz so dick wie ein Messerrücken austreiben läßt. Darauf sticht man mit einem blechernen Aus-

stecher runde Küchelchen ohngefähr noch einmal so groß wie ein Laubthaler aus, bestreicht sie mit etwas Rahm und Eydotter, legt solche auf ein mit Papier belegtes Blech, und bäckt sie hitzig. Sie müssen auflaufen und hohl werden; sobald sie aus der Röhre kommen, bestreuet man solche mit Zucker und Zimmt.

414. Mazarines.

Man stößt ein halb Pfund geschälte Mandeln mit 2 ganzen Eyern, rührt ein Pfund frische Butter mit 12 Eyergelb zu Schaum, thut drei Viertelpfund gestoßnen Zucker, 4 Loth klein geschnittenen Citronat, die abgeriebene Schaale von einer Citrone, eine halbe Maaß sauren Rahm nebst einem Pfund Mehl darunter, und rührt dieß alles wieder unter die gestoßnen Mandeln, so wie auch das Weisse von den 12 Eyern das man zu Schnee geschlagen hat. Die Masse füllt man darauf in Formen, die vorher mit Butter bestrichen sind, und bäckt sie bey gelindem Feuer.

415. Gateaux à la Madeleine.

Man rührt 1 Pfund abgeklärte Butter und 1 Pfund fein gestoßnen Zucker mit 16 Eyergelb zu Schaum, thut das Abgeriebene einer Citrone dazu, rührt sodann zuerst zwölf Loth als die Hälfte der zu Schnee geschlagenen 16 Eyerweiße langsam darunter, und zuletzt die andere Hälfte des Eyerschnees. Dieses Verfahren ist aber dabey unumgänglich nöthig. Die beschriebene Masse füllt man entweder in papierne Kapseln wie den Biscuit, oder auch in blecherne von der nämlichen Form, jedoch dürfen beyde nur halb voll gemacht, und letztere mit Butter leicht ausgestrichen werden, denn die Masse steigt. Dieses Backwerk wird bey mäßiger Hitze ohngefähr in drei Viertel

stunden gebacken, und wo möglich die Röhre in dieser Zeit nicht geöffnet.

416. Gateaux de Malthe. Malthefer Kuchen.

Ein halb Pfund schöne, süße Mandeln werden mit etwas Eyweis recht zart gestossen, alsdann nebst einem halben Pfund gestoßnen Zucker und 16 Eyergelb eine halbe Stunde recht gut gerührt, die abgeriebene Schaale einer Citrone und 4 Loth zerlaßne Butter dazu gethan, zuletzt ein halb Pfund feines Mehl und das von 8 Eyern zu Schnee geschlagene Eyweis langsam darunter gerührt, und in gewöhnlichen kleinen Formen eine halbe Stunde langsam gebacken.

417. Kleine Königskuchen. Pétits gateaux à la Royale.

Ein halb Pfund Butter wird mit 6 Eyergelb zu Schaum gerührt, 2 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, nebst einem halben Pfund feinem Mehl nach und nach ebenfalls noch darunter gerührt, dann ein Viertelpfund kleine Rosinen und zuletzt von 6 Eyern das Weisse, das zu Schnee geschlagen wurde. Zuletzt streicht man kleine Formen mit Butter aus, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte an, und läßt sie eine halbe Stunde langsam backen.

418. Berliner Küchelchen. Beignets Berlinoises.

Ein Pfund gestoßner Zucker und ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, ein Viertelpfund gestoßne bittere Mandeln, werden mit 8 ganzen Eyern, und 13 Eydottern zu Schaum gerührt, das Abgeriebene von 2 Citronen dazu gethan, und die Küchelchen übrigens wie die Kollatschen gemacht und gebacken.

419. Französische Kollatschen.

Man rührt 3 ganze Eyer und 3 Dotter mit einem halben Pfund zerlaßner Butter, und eben so viel fein gestoßnem Zucker zu Schaum, thut 4 Loth recht zart gestoßne bittere Mandeln dazu, und zuletzt 18 Loth feines Mehl. Nach diesem rührt man 3 Eßlöffel voll guten Franzbrantwein darunter, und verfährt damit wie bey der folgenden Numer gemeldet wird.

420. Mandel-Kollatschen.

Ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Zucker, 4 Loth bittere Mandeln, welche man mit etwas Eyweis recht zart gestossen hat, 4 ganze Eyer und das Abgeriebene einer Citrone werden zusammen eine halbe Stunde gut gerührt, so daß alles recht schäumig wird. Alsdann wird drei Viertelpfund feines Mehl darunter gezogen, von dieser Masse Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit länglich geschnittnen Mandeln bestreuet, und eine halbe Stunde langsam gebacken.

421. Zucker-Kollatschen.

Ein halb Pfund Butter wird mit eben soviel gestoßnem Zucker, 4 ganzen Eyern und 3 Eydottern zu Schaum gerührt, das Abgeriebene einer Citrone dazu gethan, zuletzt 20 Loth feines Mehl darunter gezogen, und eben so wie bey den Vorhergehenden verfahren.

422. Butter-Kollatschen.

Ein Pfund Butter wird mit 8 ganzen Eyern und 8 Eydottern recht schaumig gerührt, alsdann 18 Loth Zukker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, und 1 Pfund feines Mehl nach und nach dazu gethan; übrigens be-

handelt man sie ganz wie die Vorigen, und bäckt sie eine halbe Stunde sehr langsam.

423. Wiener Eisbögen.

Ein halb Pfund Zucker wird mit 5 Eyern und dem Abgeriebenen von einer Citrone gut gerührt, ein halb Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen, und alsdann die Masse auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech in der Dicke eines guten Messerrückens gestrichen, mit fein geschnittnen Mandeln bestreuet, und langsam eine Viertelstunde gebacken. Darauf schneidet man sie in breite Streifen, und legt diese ehe sie erkalten über ein Nudelholz, damit sie nicht springen.

424. Krausgebackenes.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, 8 Eydotter, ein Viertelpfund Butter, ein halb Pfund Zucker und eine Tasse Wein, macht davon einen Teig, den man Messerrücken dick ausrollen kann, und schneidet Stücken davon einen Finger lang, und 3 Finger breit. Jedes Stück wird ein- auch zweymal mit dem Backrad eingeschnitten, damit es im Backen recht zusammen laufe. Mehr als 3 Stücke darf man nicht auf einmal backen. Dazu wird ohngefähr 1 Pfund Schmalz oder Butter recht heiß gemacht, die eingeschnittenen Stückchen aus demselben schön gelblicht herausgebacken, auf Löschpapier gelegt und mit feinem Zucker und Zimmet bestreuet.

425. Rahmkuchen. Gateau à la créme.

Ein mürber Teig wird gemacht und wie ein Messerrücken dick ausgerollt, nach einer Untertasse Kuchen davon geschnitten und diese mit Eyern bestrichen. Ein Viertelpfund Mandeln, sehr klein gehackt, Zucker, Zim-

met und das Gelbe von einer Citrone werden gut untereinander gemischt, die Kuchen damit dick besäet und auf Blech gebacken.

Zu diesem Teig nimmt man ein und ein Viertelpfund Mehl, drey Viertelpfund Butter, ein Quart dicken Rahm, 6 Loth Zucker; das Mehl, der Zucker und der Butter werden mit dem Rahm zusammengewirkt, öfters umgelegt und ausgerollt, ein Bischen Salz nicht zu vergessen. Man kann aus diesem Teige allerley Gebackenes machen.

426. Mandelspähne.

Dazu nimmt man drey Viertelpfund süsse Mandeln, ein Viertelpfund bittere, drey Viertelpfund Zucker, die Schaale einer Zitrone auf Zucker gerieben und den Schnee von 6 Eyern. Die Mandeln werden mit etwas Schnee fein gestoßen und mit dem übrigen Schnee und den andern Zuthaten unter einander gerührt. Dann wird ein Backblech warm gemacht und an den Seiten eine Handbreit mit weissem Wachs dünn überstrichen, von der Masse fingerdick darauf gestrichen, und diese in gelinder Ofenhitze gebacken. Sobald das Blech aus dem Ofen kömmt, schneidet man viereckige Stücken davon und legt sie geschwind auf ein rundes Holz, damit sie krumm werden.

427. Pommerscher Marcipan.

Eine starke Handvoll geriebenes Hausbrod wird mit Zucker, Zimmet und geriebener Citronschaale untermischt. Dann läßt man etwa ein Viertelpfund Butter in einer Eyerkuchenpfanne heiß werden, thut so viel gerieben Brod hinein, daß der Kuchen einen kleinen Finger hoch ist, legt darauf eine dicke Schicht Aepfelscheiben, säet Zucker und Zimmet zwischen hinein und wieder geriebe-

nes Brod. Darauf wird dann Butter gegossen und dieser Marcipan in einem nicht sehr heissen Backofen langsam gebacken, zuletzt aber mit Zucker bestreuet. —

428. Königskuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, eben so viel Mehl und 12 Loth Zucker, nebst etwas Muscatblüthe dazu gethan und recht untereinander gerührt. Zuletzt wird ein Viertelpfund kleine Rosinen dazu gemengt, die Masse in kleine ausgeschmierte Formen gefüllt und in einer halben Stunde langsam gebacken.

429. Zuckerbretzeln.

Dazu wird genommen: 1 Pfund Butter, ein halb Pfund Zucker, anderthalb Pfund Mehl, 9 Eyer, 1 Quintchen Zimmet, von einer Citrone die Schaale. Die Butter rühret man zu Schaum, schlägt nach und nach die Eyer dazu, giebt dann das Gewürz und zuletzt das Mehl darein und macht kleine Bretzeln davon, die man mit Eyweiß bestreicht und nicht zu heiß backen läßt. —

430. Mince-Pie.

Eine frische Ochsenzunge läßt man 2 Stunden kochen, alsdann wird die Haut abgezogen und die Zunge so klein als möglich ist, zerhackt. Drey Pfund schönes Nierenfett, 3 Pfund große Aepfel, 3 Pfund schön gewaschene Rosinen, 1 Pfund geputzte kleine Rosinen werden ebenfalls darunter gehackt und 1 Pfund gestoßener Zucker dazu gemengt; die Aepfel aber werden geschält und fein von der Hand geschnitten. Alles oben benannte klein gehackt, wird mit den Aepfeln in einen Topf gethan, ingleichen etwas geriebene Muscatnus, gestossene Gewürznelken und Zimmet; man meliert auch einen Schoppen

guten Franzbranntwein noch darunter. Nun werden kleine Blechformen mit einem feinen Blätterteig belegt, mit obiger Masse eingefüllt, der Rand mit Eyern bestrichen, und von dem Teig ein dünner Deckel darauf gelegt, ein Einschnitt gemacht, der Deckel mit Eyern bestrichen, und das Backwerk langsam gebacken. Diese Masse hält sich längere Zeit, und wird immer besser, daher kann man dieselbe verfertigen wann, und wie viel man will.

431. Weichselbögen.

Man siede gedörrte Weichseln schön weich, löse die Kerne heraus und schneide sie fein. Nun wird ein Viertelpfund Zucker mit etwas Wasser dick gekocht, ein Viertelpfund Mandeln abgeschält, fein geschnitten und in den Zucker gethan, hernach die Weichseln, Zimmet und Citronenschaalen nach Belieben, auch das Weisse von einem Ey zu Schnee geschlagen und etwas Citronensaft dazu gegeben. Dieses alles wird auf gelindem Kohlfeuer untereinander gerührt. Wenn man die Masse hat auskühlen lassen, so streiche man sie dick auf Oblaten, wie die Mandelbögen, backe sie langsam, mache ein weisses und rothes Eis darauf und bestreue sie, wenn es getrocknet ist, mit Pistazien.

432. Vanillebögen.

Ein Viertelpfund Zucker, etwas mit Zucker gestoßene Vanille, und der Schnee von 2 Eyweißen wird in einen Napf gethan, ein wenig Citronensaft dazu, und so lange gerührt, bis es dick wird. Dann meliere man 2 Loth Mehl darein, streiche es auf breite Oblaten, und backe sie schön.

433. Waffeln mit Bärmen.

Ein gutes Quart Rahm wird mit 5 ganzen Eyern, eben so viel Eydottern und 3 Eßlöffeln voll gute Bärme in einem Topf wohl durcheinander gequirlt, 1 Pfund Mehl in eine Schüssel gethan und damit angerührt, drey Viertelpfund zerlassene Butter langsam darunter gezogen, zuletzt 2 Löffel voll guten Franzbranntwein und etwas Zimmet hinein gethan, und die Waffeln, wenn der Teig in die Höhe gegangen ist, wie gewöhnlich gebacken.

434. Holländische Rahmwaffeln. Gauffres de creme à la Hollandaise.

Ein halb Pfund zerlaßne Butter wird mit 12 Eydottern zu Schaum gerührt, drei Achtel Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen, das Eyweis zu Schnee geschlagen, und nebst einer halben Maaß dicken, sauren Rahms, welchen man ebenfalls zu Schnee schlägt, beygemengt. Das Waffeleisen wird heiß gemacht, mit einer Speckschwarte ausgestrichen, wieder sauber abgetrocknet, und die Waffeln wie gewöhnlich gebacken; doch darf das Eisen nur zur Hälfte mit der Masse angefüllt werden, weil diese steigt. Die Waffeln werden noch warm mit Zucker bestreut.

435. Ordinäre Hefenwaffeln.

Eine halbe Maaß süßer Rahm wird mit 5 ganzen Eyern, eben so viel Eydottern und einem halben Bierglas gute Hefen in einem Topfe wohl durcheinander gequirlt, ein Pfund Mehl in eine Schüssel gethan, und damit angerührt, drei Viertelpfund zerlaßne Butter gleichfalls langsam darunter gerührt, zuletzt 2 Löffel voll guten Franzbrantwein und etwas Zimmt. Wenn der Teig

ein wenig aufgegangen ist, wird er wie gewöhnlich gebacken.

436. Hohlhippen.

Vier Loth Butter werden mit 2 Eyern schäumig gerührt, und nachher ein Viertelpfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, etwas Muscatblüthen, Zimmt, Anis und Coriander, alles recht fein gestossen, nebst einem halben Pfund feinem Mehl noch darunter gerührt. Man verdünnt diese Masse auch mit einer halben Maaß Rahm, Wein oder Milch, da sie nicht dicker als bey Eyerkuchen seyn darf. Das Hippeneisen wird zum Backen auf beyden Seiten heiß gemacht, und mit Speck bestrichen, dann gießt man einen Löffel von der Masse darauf, dreht ihn etlichemal auf dem Feuer herum, schneidet die herausgetrettne Masse mit dem Messer rings herum ab, bäckt sie bey gelindem Feuer hellgelb und wickelt sie noch warm um einen hölzernen Stock.

437. Blätterteig oder Feuilletage.

Auf ein Pfund feines Mehl nimmt man ein Pfund recht feste, fette Butter, ein Ey, Salz und Wasser. Das durchgesiebte Mehl wird auf die Tafel gethan, und in die Mitte desselben ein Loch gemacht, so daß man es mit dem Wasser und Ey zu einem Teig anrühren kann, welchen man dann recht zäh arbeitet; doch darf der Teig nicht fester seyn, als ohngefähr die Butter ist. Dann legt man ihn in einer Serviette eine Stunde lang an einen kühlen Ort. Die Butter muß vorher in frischem Wasser ausgewaschen werden, und dann arbeitet man solche auf der Tafel durch, bis sie geschmeidig und zäh ist, darnach wird sie nochmals im Wasser durchgearbeitet, zu einer breiten Scheibe gedrückt, und im Wasser liegen

gelassen. Im Sommer muß man die Butter in recht kaltem Wasser so lange bearbeiten, bis solche fest und zäh wird, und die Consistenz des Wasserteigs erhält. Dann läßt man sie wo möglich noch eine oder 2 Stunden im Wasser liegen, doch darf sie nicht so hart werden, daß sie bricht, sondern sie muß fest und zähe bleiben, damit, man sie mit dem Teig gleichmäßig austreiben kann.

Der Wasserteig wird sodann auf einem geraden Tisch ohngefähr eines kleinen Fingers dick ausgetrieben, die Butter mit einem Tuch wohl abgetrocknet, mit ein wenig Mehl eingepudert, und mitten auf den Teig gelegt. Darüber wird der Teig von den vier Seiten her geschlagen, und nach der Länge des Tisches ganz leicht ausgetrieben, von der Stärke eines Pfeifenrohrs, (nach Befinden auch noch dünner), dann legt man ihn übereinander, so daß die beyden Enden in der Mitte zusammenstossen, schlägt ihn noch einmal zusammen, treibt ihn wieder wie das erstemal aus, und wiederholt es auf gleiche Weise auch zum drittenmal. Alsdann läßt man den Teig eine gute halbe Stunde ausruhen, und treibt solchen nachher zum vierten und letztenmal auf obige Art aus. Das Ausruhen des Teiges zwischen dem dritten und vierten Austreiben ist keineswegs ein gleichgültiger Umstand, sondern muß durchaus beobachtet werden, sonst verbrennt die Butter, und verliehrt die Kraft den Teig zu heben. Ueberhaupt verlangt der Blätterteig eine sehr aufmerksame Behandlung um gut zu werden, und im Sommer thut man wohl, wenn man ihn in einem Gewölbe oder Keller macht, denn sobald sich die Butter durch den Teig drückt und auf der Tafel anklebt, so taugt der Teig schlechterdings nichts, und man thut zu dieser Jahrszeit besser, wenn man keine schickliche Gelegenheit hat, sich

des angeriebenen Teigs zu bedienen. Im Winter aber macht er sich in einer temperierten Stube am besten, weil er auch bey einem zu großen Grad von Kälte leicht springt und aufreißet, welches ebenfalls nicht seyn darf, wenn der Teig gut werden soll.

438. Butterteig mit dickem Rahm. Feuilletage à la creme.

Man nimmt auf 2 Pfund Mehl eine halbe Maaß dicken Rahm, der aber nicht bitter schmecken darf, ein Ey und 6 Loth gestoßnen Zucker. Dieses alles wird wie der Wasserteig angestossen, ein Pfund Butter wie bey dem Blätterteig hineingeschlagen, und auf die nemliche Art bearbeitet. Diesen Teig verbraucht man zu allerley kleinen Bäckereyen.

439. Angeriebner Teig zu Tourtelleten. Pâte à tourtellettes.

Man nimmt 2 Pfund durchsiebtes Mehl auf die Tafel, macht ein Loch in die Mitte und pflückt 1 Pfund gute frische Butter hinein, schlägt 3 ganze Eyer und eben so viel Dotter dazu, giebt noch ein halbes Quart Wein, oder im nöthigen Fall ein ganzes Quart darunter, und stößt dieses mit der Hand zu einem Teig. Man darf ihn aber nicht zu stark durcharbeiten, sondern nur so viel würken, daß er gut zusammen hält, sonst ist er leicht unter der Hand verbrennt und läßt im Backen die Butter gehen.

440. Berliner Zuckerbögen.

Ein Pfund Zucker, nebst einem Pfund feinem Mehl wird mit 6 ganzen Eyern zu einer Masse wie zu Anisküchlein gearbeitet und etwas Citronschaale und Orangen-

blüthen darunter gethan. Diese Masse wird auf Butterpapier einen guten Messerrücken dick gestrichen, eine Viertelstunde langsam gebacken, dann in drey Finger breite Streifen geschnitten und noch warm über ein rundes Holz, von der Dicke einer starken Wachskerze, gebogen.

441. Weinhippchen.

Von 14 Eyern wird das Weisse zu Schaum geschlagen, alsdann 1 Pfund Zucker gestoßen, worauf man vorher das Gelbe einer Citrone abgerieben hat, und zuletzt drey Viertelpfund feines Mehl nach und nach darunter gerührt. Diese Masse wird in 2 Finger breiten Streifen auf ein mit Butter eingeriebenes Blech gestrichen und eine Viertelstunde rasch gebacken, alsdann geschnitten und noch warm über einen Fingerdicken runden Stock gewickelt.

442. Englische Torte. Tourte à l'anglaise.

Man nehme dazu 1 Pfund Mehl, eben so viel geriebenen Zucker und 15 Eyer. Die Hälfte des Eyweisses läßt man weg, die Eyer werden in einem reinen Topfe eine halbe Stunde fort recht gequerlt, sodann der Zucker, hernach das Mehl und etwas fein gesiebte Vanille darein gerührt und der Teig so lang geschlagen, bis er anfängt stark zu werden. Man bestreicht dazu einige Formen mit zerlassenem Butter, füllt sie nur halb voll an, und bäckt sie schön gelblicht.

443. Englische Spinattorte. Tourte d'épinars à l'anglaise.

Ein Paar Hände voll Spinat müssen vorher rein gemacht und gewaschen, hernach klein gehackt und in einem

Mörser fein gestoßen werden, so daß er durch ein Haartuch gestrichen werden kann. Wenn dieses geschehen, schlägt man 10 Eyer auf, nimmt von der Hälfte das Weisse mit dazu, schlägt solche Eyer vorher mit ein wenig Rahm recht durch und rührt den Spinat nebst einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker, einigen zerriebenen Biscuiten, etwas Salz und Orangensaft, auf dem Feuer ab, damit die Masse dick werde, alsdann läßt man sie abkühlen, macht ein Unterblatt von Butterteig in einer Tortenplatte oder Randschüssel, füllt die Masse hinein und bäckt die Torte etwas langsam.

444. Krebstorte. Tourte d'ecrevisses.

Dreisig Stück Krebse werden in Salzwasser abgekocht, die Scheeren und Schweifchen ausgelößt, das Uebrige fein gestoßen und ein guter Krebsbutter davon gemacht. Wenn solcher kalt geworden ist, so rührt man ein Viertelpfund desselben recht schäumig ab, dann mengt man ein Viertelpfund fein gestossene Mandeln, eben so viel feingesiebten Zucker und einen Eßlöffel voll Mehl darein, schlägt 5 Eyer dazu, mischt die gehackten Krebsschweifchen und Scheeren darunter, und rührt alles wohl durcheinander. Weiter wird eine Randschüssel mit feinem Teig ausgelegt, die Masse hinein gefüllt, mit candierten Orangenschnittchen besäet und wieder etwas von der Masse darüber gestrichen, mit Zucker besäet und schön gelblicht gebacken.

445. Berlans.

So viel Butter, als 6 Eyer schwer sind, nebst gestoßenem Zucker, der an Gewicht eben so viel ausmachen muß, wird mit 6 Eydottern recht schaumig gerührt, etwas fein gehackte Orangen- und Citronatschaalen, so wie

die abgeriebene Schaale einer Citrone darunter gethan, alsdann das Weisse von 6 Eyern zu Schnee geschlagen und zuletzt 5 Viertelpfund feines Mehl darunter gerührt. Diese Masse wird mit einem Löffel aus der Casserolle oder dem Napf ausgestochen und auf einer mit Mehl bestreuten Tafel in Fingerdicke Walzen gerollt, in ohngefähr 4 Zoll lange Stückchen geschnitten, und runde Ringelchen davon auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und wie Anisküchelchen gebacken.

446. Margretchen Waffeln. Gauffres à la Margérite.

Ein Quart guter saurer Rahm, der noch nicht bitter ist, 3 Loth Mehl, 12 Loth Zucker mit etwas Citrone abgerieben, wird dazu recht gut zusammengerührt. Sodann wird das Eisen auf beyden Seiten heiß gemacht, mit Butter oder Speck ausgeschmiert, ein Löffel voll Teig hineingegossen, die Waffeln auf gelindem Kohlfeuer gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

447. Randkuchen.

Drey Vierling Butter wird mit 12 Eydottern und dem Gelben einer Citrone zu Schaum gerührt; sodann ein Pfund feines Mehl, mit einem halben Pfund Zucker zusammen gemischt, mit dem Schnee von 6 Eyern zugleich unter die Masse gezogen, und in einem Rand langsam gebacken.

448. Mandeltorte. Tourte d'amandes.

Dazu werden genommen 1 Pfund abgezogene Mandeln, worunter 1 Viertelpfund bittere seyn müssen, ein halb Pfund Zucker, die Schaale von 2 Citronen, und 10 Eyer. Die Mandeln werden mit einem Paar Eyern

feingestossen, und der Zucker durch ein Haarsieb gesiebt, beydes mit den Eydottern und der Citronenschaale eine Stunde gerührt, dann der Schnee von obigen Eyern ebenfalls darunter gerührt, und die Torte in einer blechernen, mit Butter ausgestrichenen Tortenform gebacken.

449. Creme von Wein à la royale.

Einen Eßlöffel voll Mehl rührt man in einem Topf mit 30 Eydottern klar, dann wird ein Quart Mallaga dazu gegossen, alles eine Viertelstunde schaumig geschlagen, der Zucker, worauf 2 Citronen abgerieben wurden, auch dazu gethan, dann auf heisse Asche gesetzt, und mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis es eine dicke Creme ist. Alsdann wird derselbe auf eine Platte aufgethürmt, mit Pistazien bestreut, und kalt gegeben.

450. Schwarze Brodtorte.

Nimm 8 ganze Eyer und 8 Dotter in einen Hafen, und schlage sie eine Viertelstunde gut ab, daß sie recht schäumen, dann setze man noch ein halb Pfund gestoßnen und gesiebten Zucker, und ein halb Pfund feingestoßne Mandeln dazu, und rühre alles noch eine Viertelstunde fort Hernach nimmt man 3 Loth trockne schwarze Brodbröseln, 1 Loth Zimmet, ein halb Loth Gewürznelken, alles klein gestossen, die Schaale von einer Citrone aber und einer Orange wird fein geschnitten, und gut darunter gerührt. Auch der Saft von einer Citrone wird darein gedrückt, dann eine blecherne Tortenform mit Butter ausgeschmiert, langsam gebacken und mit Eis überzogen.

451. Marktorte. Tourte à la moëlle.

Stosse ein halb Pfund rein geputztes Mark und rühre es mit 1 Vierling Butter wohl ab, schlage 3 ganze Eyer

und 7 Dottern hinein, und rühre ein halb Pfund Biscuit mit ein wenig starkem Weiu angenetzt, (aber nicht zu feucht) dann einen Vierling gestoßnen Zucker, einen Vierling geschnittne Mandeln und die Schaale von einer Citrone dazu. Wenn alles dieses eine ganze Stunde abgerührt ist, beschmiere man eine Platte, die mit einem Reif versehen ist, gieße die Masse hinein, besäe die Torte mit Zucker und backe sie schön.

452. Quinqueck à l'anglaise.

Man nimmt dazu 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund feines Mehl, 8 Eyer, 4 Loth candierte Orangenschaalen, 2 Loth Citronat, 4 Loth kleine Rosinen. Die Butter, der Zucker und die Eydotter werden zu Schaum gerührt, dann die übrigen Zuthaten und zuletzt der Schnee von den Eyern dazu gethan, die Masse in kleine ausgeschmierte Formen gefüllt, und eine halbe Stunde gebacken.

453. Griesnudeln à la Pompadour.

Dazu werden genommen drei Viertelpfund Reißgries, 1 Quart Milch, 1 Vierling Zucker, ein halb Pfund Krebsbutter, 12 Eydotter und etwas Vanille. Wenn der Gries gut gewässert ist, wird ein Quart Milch darauf gegossen, die Hälfte Vanille und die Hälfte Krebsbutter mit daran gethan, und so läßt man ihn dick einkochen und kalt werden. Alsdann werden die Eyer darunter gerührt, man setzt eine Casserolle mit Wasser aufs Feuer, und wenn dieses recht rasch kocht, spritzt man mit einer Wurstspritze den Teig in das Wasser und läßt ihn einigemal aufkochen. Dann werden die Nudeln in ein kaltes Wasser gethan und hernach zum Ablaufen in ein Sieb gelegt. Man macht einen Teig zu einem Rand um eine

Schüssel, streicht sie mit Butter aus und legt die Nudeln hinein. Dann werden 8 Eydotter in einen Topf geschlagen, 1 Quart Rahm dazu gerührt, von 8 Eyern der Schnee darunter gezogen, die Masse über die Nudeln gegossen und eine halbe Stunde langsam gebacken, zuletzt aber mit Zucker und Zimmt bestreuet.

454. Macaroni auf italiänische Art.

Ein halbes Pfund runde Macaroni von der Stärke eines Pfeifenstiels sind die besten dazu. Diese werden in Bouillion oder im Wasser mit etwas Salz eine Viertelstunde gekocht, und dann in einen Durchschlag gethan, daß sie ablaufen. Weiter wird eine Schüssel mit frischem Butter gut ausgestrichen, 4 Loth Parmesankäse gerieben, die Hälfte davon darauf gestreuet, dann die Macaroni hineingelegt, der übrige Käse zuletzt noch ebenfalls darauf gestreuet, und etwas Butter herumgepflückt. Man läßt die Schüssel im Ofen gelb werden, und so werden sie alsdann zur Tafel gegeben.

455. Ramequins à la roi.

Funfzehn Loth Wein und 15 Loth Butter müssen zusammen auf einmal aufkochen; dann thut man 14 Loth Mehl dazu und rührt die Masse auf Kohlen so lange, bis sie ein recht steifer Teig ist, der sich ganz von der Casserolle löset. So läßt man ihn kalt werden. Hierauf werden 7 Eyer nach und nach dazu gerührt, 4 Loth geriebener Parmesankäse, etwas Citronenschaale und Muscatennuß; man macht von Papier kleine Kästchen, füllt die Masse hinein, und bäckt sie ohngefähr eine Viertelstunde nicht zu rasch.

456. Krebsschmarren mit Mandeln.

Von 30 Krebsen macht man ein halbes Pfund Butter, dann rührt man einen Vierling geschälte und klein gestoßne Mandeln, und eben so viel Mehl in einer guten Milch fein ab, salzt sie, nimmt 8 ganze Eyer, die Hälfte von dem Krebsbutter, und die klein zerschnittnen Krebsschweifchen, und rührt alles recht gut durch einander. Wenn es aber zu dick ist, so nimmt man noch mehr Milch dazu, denn der Teig muß so dünn seyn, daß er leicht vom Löffel rinnt. Dann läßt man den übrigen Krebsbutter in dem Topf zergehen, schüttet den Teig darein, giebt unten und oben Gluth, läßt ihn langsam ausziehen, zerstößt ihn fein, und bestreuet denselben mit Zucker.

457. Zimmetwaffeln. Gauffres à la canelle.

Man nimmt 1 Viertelpfund Butter, 1 Viertelpfund Zucker, 12 Loth Mehl, 4 Eyer, 1 Loth gestoßnen Zimmt dazu. Der Butter wird zu Schaum gerührt, 2 ganze Eyer, und 2 Dottern dazu geschlagen, dann die übrigen Zuthaten noch darein gerührt, und die Waffeln in einem kleinen Eisen gebacken.

458. Waffeln ohne Bärme.

Ein Quart guter süßer Rahm wird mit einem Schneebesen zu Schaum geschlagen, hernach 6 Eydotter dazu gerührt, ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund abgeklärte laulichte Butter, und zuletzt der Schnee von obigen Eyern. Da kein Zucker darinnen ist, so bestreuet man die Waffeln nachher stark damit. Diese Kuchen sind sehr leicht und durchsichtig.

459. Sandtorte.

Dazu wird genommen ein Pfund Butter, 1 Pfund

Mehl, 1 Pfund Zucker, das Gelbe von einer Citrone, und 15 Eyer. Die Butter wird zuerst zu Schaum gerührt, hernach ein Eydotter nach dem andern dazu gerührt, der Zucker und das Mehl untereinander gemischt, zuletzt der Schnee von 8 Eyern darunter gezogen, und endlich die Torte in einer Form, die in der Mitte eine Tille hat, langsam gebacken.

460. Citronenküchelchen. Beignets de citrons.

Ein Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Butter, und ein halb Pfund Zucker, worauf 6 Citronen abgerieben wurden, werden mit 2 ganzen Eyern und 2 Eyergelb zu einem Teig angerieben, dann ausgetrieben, und mit einem Ausstecher Küchelchen davon ausgestochen, welche man mit Eyweis bestreicht, und mit Zucker besäet. Man bäckt solche bey gelindem Feuer eine Viertelstunde lang auf einem mit Papier belegtem Blech.

461. Meringues.

Das Weisse von 12 Eyern wird zu einem steifen Schnee geschlagen, dann drei Viertelpfund fein gestoßner und fein gesiebter Zucker, und das Gelbe von einer Citrone so behutsam wie möglich darunter gerührt, alsdann der Teig mit einem Löffel in runde oder ovale Häufchen von der Größe einer welschen Nuß auf Papier gesetzt, mit gestoßnem Zucker besiebt, und äußerst langsam gebacken. Doch läßt sich hier keine Zeit bestimmen, denn die Meringues müssen mehr trocknen als backen. Auch kann man statt der abgeriebenen Citrone ein Quint Vanille, welche man mit etwas Zucker fein stößt, dazu thun. Dieses Backwerk hält sich geraume Zeit, doch muß es durchaus an einem warmen trocknen Orte verwahrt werden.

462. Meringues liquides.

oder sogenannte Bairees werden ganz auf obige Art gemacht, aber statt des mit Papier belegten Backblechs müssen solche auf einem rein gehobelten Brette gebacken werden, damit die Hitze mehr von oben wirkt. Sobald sie anfangen Couleur wie der Biscuit zu haben, so thut man solche aus der Röhre, nimmt mit einem Theelöffel die inwendige und feuchte Masse heraus, läßt solche bis zu der Zeit, wo man sie servieren will, an einem warmen trocknen Orte stehen, und füllt sie alsdann entweder mit eingemachtem oder mit geschlagenem süßen Rahm. Man legt immer zwey und zwey zusammen, so daß die gebackene Seite herauskommt. Doch müssen sie alsdann sogleich verspeißt werden, weil sie sich nicht halten.

463. Zuckerstrauben.

In ein irrdenes Geschirr wird ein halb Pfund Mehl nebst 6 Loth gestoßnen Zucker gethan, und nach und nach das Weisse von 10 Eyern, nebst einem Bischen Wein dazu gerührt. Doch darf es nicht zu stark gerührt werden, damit es nicht schäumet. Dann läßt man diese Masse durch einen Trichter mit einer engen Tille in heisses Schmalz laufen, wodurch runde Strauben formiert werden. Wenn dieselben gar sind, biegt man sie über ein Nudelholz, damit sie krumm werden, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

464. Spritzkuchen.

Eine halbe Maaß Wasser, ein Viertelpfund Butter, das Gelbe von einer Citrone auf 4 Loth Zucker abgerieben, nebst einem Stück Zimmt, läßt man in einer Casserolle aufkochen, rührt drey Viertelpfund fein gesiebtes Mehl hinein und fährt damit fort, bis der Teig so steif

wird, daß er sich von der Casserolle ablöset. Alsdann nimmt man solchen von dem Feuer weg, und rührt, nachdem er verkühlt ist, nach und nach 8 ganze Eyer und 4 Dotter hinein. Die Masse wird in eine Spritze gefüllt, und die Kuchen, wenn das Schmalz recht heiß ist, hineingedrückt. So bäckt man sie schön gelblicht heraus, legt sie auf Papier, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

465. Schneeballen.

Hiezu wird ganz dieselbe Masse verfertigt, aber anstatt den Teig durch die Sprütze zu treiben, taucht man einen Löffel in das heisse Schmalz, sticht damit soviel als eine Nuß groß von der Masse aus, und bäckt sie langsam unter vielem Rütteln aus dem Schmalz. Sie dürfen aber nicht zu braun ausfallen, und werden heiß mit Zucker, Zimmt oder Vanille besäet.

466. Englische Schnitten.

Man rührt ein gutes halbes Pfund feines trocknes Mehl mit 16 Eyern und soviel süßem Rahm als nöthig ist, zu einer Masse, etwas dicker als man sie gewöhnlich zu Eyerkuchen macht. Diese gießt man auf eine mit Butter stark bestrichene Tortenpfanne, bäckt sie bey sehr schwachem Feuer recht trocken, und schneidet alsdann fingerlange und breite Stücken davon, ritzt solche noch einmal in der Mitte mit einem Messer, und bäckt sie aus heissem Schmalz. Man bestreuet sie noch heiß mit Zukker, Zimmt oder feingestossener Vanille.

467. Räder gebacknes.

Zwey Pfund Mehl, 12 Loth gestoßner Zucker, ein wenig Salz wird mit 6 Eyern, einem Viertelpfund zer-

laßner frischer Butter und ein wenig süßem Rahm zu einem Teig angerührt, wie man die Nudeln zu machen pflegt, doch nicht so steif. Dieser Teig wird aufgerollt, und mit dem Backrädchen in Daumenbreite Streifen geschnitten, nach Belieben in allerhand Figuren geflochten, und aus heissem Schmalz gebacken, auch noch warm mit Zucker und Zimmt bestreuet.

468. Kräpfchen aus Schmalz.

Auf 2 Pfund trocknes, feines Mehl nimmt man ein halb Pfund Butter, 5 ganze Eyer und eben so viel Dottern, 4 Eßlöffel voll gute Bierhefen, 4 Loth Zucker und eine halbe Maaß gute Milch. Die Milch wird warm gestellt, daß die Butter darinnen zerfließt, die Eyer recht klar gequirlt, die Milch mit dem Butter und den übrigen Zuthaten nebst ein wenig Muscatblüthe darunter gethan und das Mehl damit angeschlagen. Der Teig wird solange mit einem Kochlöffel geschlagen, bis er sich ablöset, alsdann nimmt man solchen auf die Tafel, arbeitet noch ein wenig Mehl darunter, daß er sich leicht auswalzen läßt, und rollt ihn sodann Strohhalmdick aus. Darauf setzt man nun eingemachte Himbeeren, Johannisbeeren oder Apricosen-Marmelade mit Mandeln, Zucker und Zimmt vermischt, eine Reihe kleiner Häufchen, jedoch nicht zu nahe aneinander, durch die Breite des aufgerollten Teigs, schlägt die äussere Seite darüber her, und schneidet mit dem Backrade Kräpfchen daraus, welche man an der Wärme aufgehen läßt, und alsdann aus Schmalz schön goldgelb bäckt.

469. Zuckerbretzeln auf andere Art.

Drey Viertelpfund Butter, ein halb Pfund feingestoßner Zucker, 3 ganze Eyer, und von 3 Eyern das

Gelbe wird auf gewöhnliche Art drey Viertelstunden lang gerührt, etwas geröstete und feingehackte Orangeblüthe darunter gethan und diese Masse mit 5 Viertelpfund des feinsten Mehls auf einer Tafel zu einem Teig ausgedreht, Man schlägt solchen in eine Serviette, und läßt ihn an einem kühlen Orte eine Stunde lang stehen, dann formiert man kleine Bretzeln nach beliebiger Größe davon, belegt das Backblech mit Papier und bäckt solche bey gelindem Feuer hellgelb heraus.

470. Mandelbretzeln. D'amandes.

Drey Viertelpfund Mehl, ein halb Pfund klare Butter, eben so viel gestossener Zucker, und auch Mandeln in der nämlichen Quantität werden mit Orangenblüthwasser fein gestossen und auf dem Brett zu einem Teige gewürkt, wozu 8 ganze Eyer genommen werden müssen. — Nachdem man solchen eine Stunde lang ins Kühle gesetzt, so werden Bretzeln daraus gemacht, auf Papier, welches man mit Butter bestreicht, gelegt, mit Eyweis bestrichen, und mit gröblich zerstossenem Zucker bestreuet. Mit dem Backen wird wie bey den vorigen verfahren.

471. Kleine Zuckercornetchen. Petites cornéttes.

Man wiegt so viel gestoßnen Zucker als fünf Eyer schwer ausmachen, thut solchen nebst dem Abgeriebenen einer Citrone in eine Schaale, rührt nach und nach die 5 Eyer darunter, und zuletzt so viel feines Mehl als 3 Eyer schwer sind. Weiter bestreicht man ein Backblech mit Butter und setzt die Masse mit einem Eßlöffel in kleine Häufchen darauf, welche man hernach so egal wie möglich ausbreitet, daß die Masse ohngefähr eines Messerrücken dick verbleibt. Man bäckt sie hierauf eine Viertelstunde bey etwas stärkerer Hitze als zum Biscuit nö-

thig ist, schneidet dann die, welche bereits gut sind, von dem Blech ab, und drehet sogleich, wenn sie noch warm sind, kleine Cornetchen daraus, während die übrigen in der Röhre erst noch gar backen.

472. Braunschweiger Kuchen. Gateau à la Brunswic.

Man nimmt 2 Pfund feines Mehl auf das Teigbrett, macht in der Mitte ein Loch und zupft drey Vierzelpfund frische Butter in das Mehl, thut drey Viertel-Maaß Milch, fünf ganze Eyer, vier Loth gestossenen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, nebst etwas Muscatnus und 4 Eßlöffeln voll Bierhefen dazu, und arbeitet dieß zu einem Teig, unter welchen man zuletzt auch noch ein halb Pfund kleine Rosinen mengt. Man rollt sodann den Teig aus, (doch muß derselbe wenigstens klein Finger dick bleiben) legt um den Rand große Rosinen, und schlägt den Teig darüber her. Nachher wird durch die Länge des Kuchens der Teig in erhabene Riefen mit den Fingern gewickelt, so daß jede Riefe zwey Finger breit von der andern zu stehen kommt. Der Kuchen muß an einem temperirten Orte langsam gehen, wird vor dem Backen reichlich mit zerlassener Butter begossen, stark mit Zucker und Zimmet bestreuet, und eine gute Stunde lang bey mittelmäßiger Hitze gebacken.

473. Zimmetwandeln.

Nimm einen Vierling gesiebten Zucker und ein Viertelpfund Mandeln; den halben Theil von den letztern schwelle und stoße, den andern Theil schneide klein, rühre solche mit 4 ganzen Eyern und 5 Dottern eine Stunde wohl ab, gebe 8 Gewürznelken und etwas Zimmet dazu, schlage das ganze Eyweiß zu Schnee, rühre dasselbe sachte

hinein, schmiere die Wandeln mit Butter, fülle sie ein, und backe dieselben, mache ein Eis darauf und bestreue sie mit klein geschnittenen Pistazien.

474. Erbsenwandel.

Von einem halben Pfund weich gesottenen durchgesiebten Erbsen läßt man das Mark recht trocknen und auskühlen; dann rührt man 10 Loth frischen Butter oder Schmalz schön pflaumig ab und schlägt 8 Eydotter, doch etwas langsam, sammt 2 ganzen Eyern hinein. Auch werden weiter 10 Loth gestoßener Zucker, fein geschnittne Limonienschälchen und das Erbsenmark dazu gemengt, alles eine halbe Stunde lang gerührt, die Wandel mit Butter bestrichen und dieselben nur halb oder ein wenig mehr als halb gefüllt. Alsdann bäckt man sie schön gelblicht.

475. Vanillenwandel.

Man nimmt 4 gute Löffel voll feines Mehl, thut es in einen Topf, schlägt 4 ganze Eyer und 4 Dotter dazu, gießt eine Tasse kalten Rahm darein und sprudelt es gut durcheinander ab. Damit dasselbe aber nicht zu dick werde, so siedet man ein Quart Rahm und gießt ihn darein, auch gestoßnen Zucker nebst Vanille, bis es süß ist. Das Weisse von einem Ey wird zu Schnee geschlagen und darunter gerührt, alsdann schmiert man die Wandel mit Butter, bestreut dieselbe mit Semmelbrosen, füllet den Teig hinein, doch nicht voll, und bäckt sie schön.

476. Krebswandel.

Man treibe einen Vierling Krebsbutter ab, nehme dann 1 Ey, 4 Dotter, 2 Löffel voll Kern, geschnittne

Krebsschweifchen und ein halb Pfund Mehl dazu. Dieß alles wird ein wenig gesalzen und der Teig mit einem halben Quart Milch gemacht, die Wandel bestrichen und zum halben Theil angefüllt, an einen warmen Ort gestellt und wenn die Masse gegangen ist, recht schön gebacken.

477. Milchrahmstrudel.

Nimm ein halb Pfund Mehl, 4 Loth Butter, nebst 3 Eyern, mache den Teig mit Wasser an, und lasse ihn rasten. Dann nimm zur Fülle: 4 Loth Butter oder Schmalz, und rühre es mit einem Ey und drey Dottern, nebst einem Quart Milch pflaumig ab, ziehe den Teig dünn aus, belege ihn mit Weinbeerchen, (etwa 5 Loth) streiche die Fülle darauf, rolle sie zusammen, lege selbe in eine Pfanne (Rein) mit einem Quart Milch, in der Höhe mit Butter geschmiert, und lasse den Strudel backen.

478. Reißstrudel.

Der Teig dazu wird wie der oben beschriebene zubereitet. Wenn ein Vierling Reiß in der Milch weich gekocht und die Milch ganz eingesotten ist, so treibe man einen Vierling Butter ab, rühre 1 Ey und 3 Dotter mit, ziehe den Teig recht dünn aus, streiche die Fülle ganz dick darauf und rolle sie dann locker zusammen, wie eine Strudel, die man in der Milch mit Gluth oben und unten sieden läßt, bis sie schön braun wird.

479. Hachéstrudel.

Nimm ein Stück Kalbfleisch, hacke es klein, treibe ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, und schlage 4 Eyer darein. Wenn die Butter gesalzen und ein wenig gewürzt ist, so rühre man das gehackte Fleisch nebst einer

Handvoll Semmelbrosen hinein, fülle die Strudel dick, rolle sie locker zusammen und mache den Teig, wie oben angemerkt ist.

XII. Fastenspeisen.

480. Milchrahm-Nockerl.

Zu einem Quart Milchrahm nimm 3 Loth zergangenen Butter und 3 Eydotter, schlage diese gut untereinander ab, rühre dann 4 Löffel voll Mehl darunter, und nimm, wenn sie recht pfläumig sind, ein Glied hoch Rahm in die Pfanne (Rein). Sobald der Rahm siedet, so lege die Nockerl hinein, gieb aber unten und oben Gluth. Will man sie wohlschmeckender machen, so giebt man noch Zucker und Vanille dazu.

481. Bousanten-Nudeln.

Man nimmt ein Quart Rahm und läßt ein Viertelpfund Butter darinn zerschmelzen, thut alsdann 3 Eyer und 4 Dotter dazu, nebst 3 Eßlöffeln voll Bierhefen, schlägt alles gut durcheinander und rührt ein und ein halb Pfund feines Mehl damit an. Ist der Teig hinlänglich geschlagen, so daß er sich ablöset, so läßt man ihn aufgehen; dann macht man Nudeln davon in der Größe einer welschen Nuß und legt dieselben auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, wo sie ein wenig breit gedrückt werden. Man setzt unterdessen eine halbe Maaß Rahm nebst 4 Loth Butter in eine Casserolle zum Feuer, thut, wenn der Rahm siedet, die Nudeln hinein, streuet Zucker oben darauf, giebt unten und oben Kohlen, und läßt sie schnell aufziehen. In einer guten Viertelstunde sind sie

fertig. Wenn man will, so kann eine Rahmsauce mit Eyer, Zucker und Zimmet besonders dazu aufgesetzt werden.

482. Zimmet-Nudeln.

Treibe einen Vierling Butter pfläumig ab, rühre alsdann 5 ganze Eyer und 5 Dotter darein und gieße ein halb Quart laulichten Rahm und 4 Löffel voll Bierhefen dazu, nebst einem Pfund feines Mehl. Man schlage alsdann den Teig fein ab, nehme ihn auf ein eingemelbtes Brett heraus, walke ihn Fingerdick und steche solchen mit dem Löffel oder Biscuitenmodel heraus. Ein Loth Zimmet und ein Vierling Zucker werden gestoßen und fein gesiebt untereinander gemengt, eine Pfanne mit Butter oder Schmalz geschmiert und mit Nudeln belegt, bis dieselbe voll ist. Jede Lage Nudeln muß wieder mit Zucker sehr stark besäet werden; auch dürfen sie nicht zu viel gehen und müssen schön langsam gebacken werden.

483. Feiner Gogelhopfen.

Ein halb Pfund Butter wird pflaumig abgerührt. In diesen schlägt man nach und nach 12 Dotter, nebst 2 ganzen Eyern, dann giebt man dazu ein halb Quart Rahm, das nöthige Salz (doch nicht zu viel) und 3 Löffel voll Bierhefen, auch rühre man nicht gar drey Viertel Mundmehl darein. Sobald der Teig recht fein geschlagen ist, wird der Model mit Schmalz geschmiert, mit feingeriebnem Brod besäet und halb angefüllt. Er muß langsam gehen und schön gelblich gebacken werden.

484. Wespennester.

Ein Vierling Schmalz wird recht pfläumig abgetrieben, nach und nach 5 ganze Eyer und 3 Dotter darein

geschlagen und gut verrührt. Dann giebt man etwas Salz und 3 Eßlöffel voll Bierhefen dazu, nimmt nicht gar ein Pfund feines Mehl, schlägt den Teig gut ab, legt ihn auf ein gemelbtes Brett und walket denselben so dünn, als es seyn kann, aus. Nun schmiere man ihn mit Schmalz und schneide mit dem Rädchen zwey Finger breite Streife aus, belege sie mit Zwiebeln und Weinbeeren, schmiere einen (Rein) Topf mit Schmalz, rolle sie zusammen, richte sie hinein, lasse sie schön langsam backen und bestreue sie zuletzt mit feinem Zucker.

485. Krebsnudeln.

Man nehme 12 Loth feines Mehl in eine Schüssel, schlage 3 Eydotter darein und gieße etwas laulichte Milch, 2 Löffel voll Bierhefen, wie auch 4 Löffel voll Krebsbutter dazu, salze die Masse ein wenig, schlage den Teig schön fein ab, bis er sich vom Löffel lößet, bestaube das Nudelbrett mit Mehl, und schütte den Teig darauf. Dann walke man ihn Messerrückendick aus, bestreiche ihn mit Krebsbutter, und streue geschnittene Krebsschweifchen darauf. Jetzt schneidet man breite Streifchen und rollet sie zusammen, schmieret die Rein (Pfanne) mit Krebsbutter, legt die Nudeln hinein und gießt wenn selbe eine Viertelstunde gegangen sind, siedende Milch mit etwas Zucker in die Nudeln, giebt unten und oben Gluth, und dann sind sie in einer Viertelstunde fertig.

486. Reißschmarren.

Koche in einer Maaß Milch ein halb Pfund Reiß nicht zu weich, verrühre ihn mit einem Stückchen Butter und 8 ganzen Eyern, salze ihn ein wenig, schmiere eine Pfanne mit Schmalz, fülle den Reiß darein und backe ihn nicht zu braun. Dann zerstosse man denselben, und streue Zucker und Zimmt darauf.

487. Eydotter=Nudeln.

Nimm 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, salze es und gieße 1 Quart Milch, mit 16 Eydottern abgeschlagen, sammt 3 Löffeln voll Bierhefen dazu, rühre den Taig, bis er fein wird, formiere daraus kleine Nudeln, und laße sie eine Viertelstunde gehen. Alsdann nehme man Milch und ein Stück Butter in eine Pfanne oder Casserolle und lege die Nudeln hinein, gebe unten und oben Gluth, doch unten weniger; nach einer Viertelstunde kann man dieselben servieren.

488. Karlsbader Kollatschen.

Man nimmt anderthalb Pfund Mundmehl, 10 Eyer, 1 Pfund Butter, 1 Quart süßen Rahm, 3 Vierling Zukker und 4 Eßlöffel voll gute Hefe. Das Mehl wird auf ein Nudelbrett geschüttet, in der Mitte ein Loch gemacht, der Butter hineingeschnitten, gehörig gesalzen, und alles übrige dazu gethan. Die Masse wird mit der Hand gut abgearbeitet, und davon runde Häufchen auf Blech gesetzt, welche langsam gehen müssen. Nachher wird mit einem Ey eine Diele hineingedrückt. Darein thut man Apricosen Marmelade, legt ein wenig Schnee von Eyweiß darauf, bestreuet dieselben mit Zucker und Vanille, und bäckt sie eine halbe Stunde nicht zu heiß.

489. Locken zu machen.

Man läßt 2 Theetöpfe, ohngefähr 1 Maaß Milch kochen, und rühret 8 Loth Mehl und guten Butter wie ein Ey groß darinnen so lange auf Kohlen oder heisser Asche ab, bis es ein recht steifer Teig ist. Dann wird die Milch abgenommen und kalt gerührt, nachher 4 ganze Eyer dazu geschlagen, gesalzen und pflaumig abgetrieben. Aus diesem Teig sticht man Klöße wie ein Ey groß, und

läßt solche eine Viertelstunde lang kochen. Doch probieret man erst einen Kloß und sollte dieser nicht zusammenhalten, so rührt man noch etwas Mehl zu der Masse.

490. Fastenspeise von Locken.

Nachdem sie, wie oben gemeldet, gekocht sind, werden sie herausgezogen und in eine blecherne Schüssel mit einem hohen Rand geschichtet. Dann schlägt man in einen Topf 12 Eydotter und thut ein halb Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben wurde, dazu. Ein Quart Rahm wird eine halbe Stunde geschlagen, der Schnee von Eyerklar und Rahm über die Klöße gegossen, und eine Stunde lang gebacken.

491. Faschingkrapfen.

Nimm ein Pfund laulichtes Mehl in eine Schüssel, dann einen Vierling zerlassenen Butter, 9 Eydotter und ein ganzes Ey, 3 gute Löffel voll Hefen, nebst einer Quart laulichter Milch. Dieß alles rühre man untereinander ab und mache mit der Milch den Teig an, salze ihn, auch schlage man ihn wohl ab. — Darauf nehme man denselben heraus auf ein Nudelbrett, treibe ihn fingerdick aus, und drücke mit einem Glas die Krapfen in der Größe nach Belieben aus, lege sie auf das mit Mehl eingestaubte Brett, decke sie zu und lasse sie schön gehen. — Unterdessen richte man Schmalz in einer breiten Pfanne in Bereitschaft, aber nicht zu heiß, lege die Krapfen darein, backe sie langsam und zugedeckt heraus, und gebe sie warm und gezuckert auf die Tafel.

492. Gebackne Topfnudeln.

Nimm ein Pfund Mehl in eine Schüssel, 3 Hände voll Topfen, gut ausgedrückt, 4 Loth Schmalz und ein

Quart Milch, lasse alles warm werden und sprudle solches in einem Topf wohl ab. Dazu kommen noch 2 Eyer und 2 Dottern, nebst 3 Löffeln voll Hefen. Dieses gießt man nach und nach hinein, schlägt den Teig wohl ab, salzt ihn, wiewohl nicht zu viel, und formiert länglichte Nudeln daraus. — Darein mache man in der Mitte einen Schnitt, lasse sie schön gehen, und backe sie ganz kühl in Schmalz. —

393. Kartoffelklöße.

Ein Vierling Butter wird mit 3 ganzen Eyern und 5 Dottern zu Schaum gerührt und 3 Löffel voll süssen Rahms, 4 Loth Zucker und etwas Orangenblüthe dazu gethan. Hernach rührt man schön langsam drey Viertelpfund geriebene Kartoffeln darunter, daß die Masse steif genug wird, um Klöße daraus zu machen. Man backt sie schön gelblicht aus dem Schmalz und giebt eine Rahmsauce dazu.

494. Zuckerkollatschen.

Dazu werden genommen 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, ein halb Pfund feines Mehl, 3 Eydotter und 2 ganze Eyer. Die Butter wird pfläumig gerührt, die Eyer dazu geschlagen und das Uebrige fein dazu gerührt. Man setzt von der Masse runde Häufchen auf Blech, bestreut sie mit Mandeln und backt sie nicht zu stark. —

495. Kirschkuchen.

Drey Viertelpfund Butter wird mit 16 ganzen Eyern und einem Viertelpfund gestoßenen Mandeln pflaumig gerührt, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund geriebene Semmeln, etwas Zimmet, nebst dem Gelben von einer Citro-

ne auf Zucker gerieben dazu gethan, und so viel abgezupfte Kirschen mit eingerührt, als man glaubt daß nöthig seyn mögen. Dann wird der Model mit Butter ausgestrichen, die Masse hinein gethan und anderthalb Stunde gebacken.

496. Pétits choux.

Funfzehn Loth Butter, 15 Loth Wasser, dann 8 Loth Zucker und die Schaale von einer Citrone läßt man zusammen aufkochen, dann rührt man 15 Loth feines Mehl darunter und läßt den Teig auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren stehen, bis er sich von der Casserolle ablöset. Dann läßt man ihn kalt werden und schlägt nach und nach 8 Eyer daran, rührt die Masse gut ab, setzt alsdann kleine Häufchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Eyweiß, bestreuet sie mit Zucker und bäckt sie nicht gar zu heiß. Nach Belieben kann man auch gestoßene Mandeln unter die Masse rühren. —

497. Reiß von Milch. À l'anglaise.

Hiezu kömmt ein Pfund Reis, ein halb Pfund Butter, ein Vierling Zucker mit einer Citrone abgerieben, 2 Quart Milch, 16 Eyer, nebst einem halben Pfund Apricosen-Marmelade. Der Reiß wird erst mit Wasser aufgekocht, dann abgewaschen und mit Milch auf sachtem Feuer kurz gekocht. Ist dieß geschehen, so wird er zum Kaltwerden herausgethan, die Butter aber mit 8 ganzen Eyern und 2 Dottern, nebst dem Zucker zu Schaum gerührt und der kalte Reiß darzugethan. Von den noch übrigen 6 Eyern werden mit etwas Milch und Mehl ganz dünne Eyerkuchen gebacken. Man streicht eine Casserolle recht gut mit Butter aus, belegt sie ganz mit

diesen Eyerkuchen, füllt von der Masse hinein, legt einen Eyerkuchen darauf, bestreicht diesen mit Marmelade, legt wieder einen Kuchen darauf und fährt so fort, bis die Masse alle ist. Diese Mehlspeise kann anderthalb Stunden backen, der Ofen muß nicht sehr heiß seyn. Die Casserolle wird beym Anrichten auf eine Schüssel umgestürzt und mit Zucker glaciert. Man kann noch eine Kirschsauce oder Weinsauce dazu servieren.

498. Nudeln à la Palfy.

Von 5 Eyern werden ganz feine Nudeln gemacht, welche man, wenn sie etwas abgetrocknet sind, schön goldgelb aus Schmalz bäckt. Dann wird ein halb Pfund feines Mehl mit etwas kaltem Rahm klar gerührt; die übrige Milch (2 Maaß) aber siedend gemacht, das Mehl nebst einem Viertelpfund Butter und eben so viel Zucker hinein gethan und zu einem Brey gerührt, welchen man auf heisser Asche so lange kochen läßt, bis sich am Boden eine sogenannte Scharre ansetzen kann. Sobald er etwas verkühlt ist, werden 4 ganze Eyer und 8 Eydotter hinein gerührt. Nach diesem bäckt man von einem Ey eine kleine Omelette, legt diese auf die Schüssel, welche man auf die Tafel geben will, thut von dem gekochten Brey darauf, giebt alsdann eine Schicht gebackne Nudeln darüber, bestreuet solche stark mit Zucker und Zimmet und fährt so fort, bis beydes alle ist. Von den Nudeln behält man so viel zurücke, daß man einen Kranz davon um die Schüssel machen kann. Die Scharre von dem Brey wird gehackt mitten auf die Nudeln gelegt und mit Zucker und Zimmet bestreuet, alsdann aber die Schüssel in einen mäßig warmen Ofen gestellt, wo man sie wieder recht heiß werden läßt. —

499. Gerührte Rahmnudeln.

Ein Viertelpfund Butter wird mit 4 Eyern recht klar gerührt, ein wenig Salz und ein halb Quart Rahm dazu gethan, und alsdann so viel Mehl hineingerührt, daß der Teig sich bearbeiten läßt. Man macht daraus vermittelst eines Messers auf einem mit Mehl bestreueten Blech längliche Würstchen, und läßt solche in einer Maaß siedender Milch aufkochen. Unterdessen lasse man ein halb Pfund Butter in einer Casserolle recht heiß werden, und lege die Würstchen gleich aus der Milch Schichtenweise hinein, streue gestoßnen Zucker darüber nnd setze einen Deckel mit Kohlen darauf. Wenn die Nudeln gelb gebacken sind, wird die übrig gebliebene Milch mit 4 oder 5 Eydottern abgerührt, etwas Zucker hineingethan und besonders zu den Nudeln gegeben.

500. Mandelnnudeln.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden im Mörser recht fein gestoßen, alsdann mit eben so viel Mehl und einem Loth Zucker vermischt, und mit 3 bis 4 Eyern zu einem gewöhnlichen Nudelteig verarbeitet. Man treibt ihn aus und schneidet gröbliche Nudeln davon, welche man aus Schmalz oder Butter schön gelblich bäckt. Während solche abtropfen, wird eine Maaß Milch und eine Maaß Rahm siedend gemacht, die Nudeln mit etwas Zucker und Zimmet hinein gethan und kurz gekocht. Man richtet sie auf eine Schüssel an und belegt den Rand mit zurückgehaltenen gebackenen Nudeln.

501. Schinkennudeln oder Eyerflecke.

Von 4 Eyern wird ein gewöhnlicher Nudelteig gemacht, dann ausgerollt und in viereckige Flecken geschnitten. Man siedet sie in Salzwasser und gießt das

letztere durch einen Durchschlag. Unterdessen dämpft man etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie in Butter, schneidet 1 Pfund abgekochten Schinken recht fein, rührt in einer Schüssel 6 Dottern mit anderthalb Quart guten saurem Rahm und Muscatenblüthe (aber sehr wenig) gut durcheinander und thut das Gedämpfte nebst dem Schinken dazu. Zuletzt werden die Flecken behutsam darunter gerührt. Man streiche sodann eine Form gut mit Butter aus, bestreue dieselbe mit geriebenem Brod, fülle die Nudeln hinein, und lasse sie eine kleine Stunde lang backen.

502. Aepfelküchlein. Beignets de pommes.

Man schält so viel Aepfel als man gesonnen ist zu verbrauchen, schneidet sie in Scheiben, nicht über Thalers dick, und drückt mit einem kleinen Ausstecher in der Mitte das Kernhaus durch. Sie werden hernach mit Citronsaft und etwas gutem Franzbranntwein mariniert; nach Gefallen legt man auch ganzen Zimmet darein. Zu dem Teig nimmt man ein Paar Händevoll feines Mehl, salzt es sehr wenig und rührt es mit weissem Wein, dann mit einem Paar Löffel voll feinem Oel recht ab, giebt auch ein bischen Zucker darunter. Wenn dieser Teig wohl säumig gerührt ist, so schlägt man das Weisse von 5 Eyern zu Schnee und meliert es langsam darunter. Die Aepfel werden aus der Marinade gethan, hernach im Teige umgekehrt und rasch aus Schmalz gebacken, auf Löschpapier gelegt, dressiert und mit feinem Zucker besäet.

503. Brandteigküchlein. Beignets soufflés.

Ein Quart Wasser wird in einer Casserolle aufs Feuer gesetzt, ein Stück Butter darein gelegt und eine Citron-

schaale; etwas weniges Salz ist dabey auch nicht zu vergessen. Wenn dasselbe nun zu kochen anfängt, so rührt man nach und nach auf dem Kohlfeuer Mehl daran, bis sich der Teig abtrocknet, auch nichts mehr am Löffel anhängt. Doch läßt man die Casserolle nie lange darauf, sondern thut sie immer vom Feuer weg und wieder dazu. Hernach schlägt man ein Ey darein und rührt es wohl unter den Teig, dann fährt man fort eins ums andere nachzuschlagen und immer auf eine Seite zu rühren, bis der Teig recht fein ist. Die Küchlein bäckt man aus Schmalz sehr langsam heraus, legt sie nicht zu heiß in die Pfanne, sticht den Teig mit einem kleinen Eßlöffel heraus und rüttelt sie während des Backens immerfort, dann laufen sie auch schön auf. Man serviert sie mit Zucker und gestoßener Vanille oder Zimmet.

504. Beignets de surprise.

Eine beliebige Anzahl von Aepfeln von bester Gattung werden geschält, ohne die Stiele wegzumachen; dann schneidet man von jedem Apfel ein Käppchen ab, jedoch nicht am Stiele. Hernach räumt man mit einem runden Messer das inwendige Harte heraus und füllt es mit eingemachten Johannisbeeren ein, bestreicht den Dekkel des Apfels mit abgeklopftem Eygelb, und setzt ihn wieder darauf. Alsdann wird obiger Weinteig dazu gemacht, jeder Apfel darinnen umgekehrt und schön gelblicht gebacken, mit Zucker stark besäet, und im Backofen hübsch glaciert.

Als Anmerkung diene, daß, sobald die Aepfel geschält und ausgeputzt sind, man sie in Franzbranntwein, Citronscheiben und ganzem Zimmet ehevor 2 Stunden mariniert.

505. Apricosenküchlein. Beignets d'abricots.

Man sucht sich beyläufig ein Duzend Apricosen aus, welche noch nicht zu weich sind. Diese werden alsdann entzwey geschnitten, die Steine oder Kerne heraus gethan, die Apricosen selbst aber ein wenig pariert, hernach in Franzbranntwein mit Zucker und Citronscheiben eine Zeitlang mariniert. Ehe man anrichtet, legt man dieselben auf ein Tuch, kehrt sie in obbeschriebenem Weinteig um, bäckt sie rasch aus Schmalz, und, nachdem sie mit Zucker besäet worden sind, glaciert man dieselben im Ofen und serviert sie warm. —

506. Pfirsichküchlein. Beignets de pêches.

Diese werden auf gleiche Weise, wie die vorhergehenden gemacht und auch eben so mariniert, nur wenn die Pfirsiche groß wären, schneidet man sie in vier Theile.

507. Orangenküchlein. Beignets d'oranges.

Einigen Orangen wird die Schaale abgezogen, bis auf das Dünnste derselben; dann schneidet man jede in vier Theile und kocht sie eine Viertelstunde im Wasser oder auch in Wein ab, legt sie darauf trocken und sticht mit einem Federkiele die Kerne heraus. Ist dieß geschehen, so legt man die Schnitten in einen guten Syrop und läßt beydes kurz zusammen, beynahe bis zum Caramel, gehen. Die Orangen werden dann bey Seite zum Auskühlen gestellt und im Syrop recht umgewendet, damit selber sich anhängt. Kurz vor dem Gebrauch werden diese Schnitten in dem obbemeldten Weinteige umgekehrt und hitzig heraus gebacken, mit feinem Zucker übersäet und hernach im Ofen glaciert.

508. Kirschenküchlein. Beignets de cérises.

Man schneidet aus großen Oblaten Stücke von beliebiger Größe, das heißt, je nachdem man gesonnen ist, ein, zwey oder mehrere Kirschen darein zu wickeln. Diese Stücke überfährt man sehr fein mit einem in Wasser getauchten Pinsel, legt dann eingesottne Weichseln oder Kirschen darauf und bedeckt sie. Darauf wird dieß Paketchen Kirschen wieder in ein anders Stück Oblaten eingewickelt und auf ein Sieb zum Trocknen gelegt. Unterdessen macht man einen Weinteig, und zwar von Spanischem Wein, mit Eau de vie, auch wird anstatt Oel etwas laulicht zerlaßner Butter darunter gemengt. Wenn dieser Teig hinlänglich gerührt ist, so taucht man jedes Paquet mit Kirschen darein und backt dieselben rasch aus Schmalz heraus, zuckert sie schnell und glaciert sie hernach im Backofen.

509. Gebackner Reiß. Croquettes de ris.

Ein Viertelpfund Reiß wird aus ein Paar warmen Wässern gewaschen, hernach in guter Milch und Zucker, nebst feingeschnittnen Orangenschaalen, etwas Salz und frischem Butter, nicht zu weich gekocht. Weiter zerstößt man ein Paar süsse Macaronen, rührt dieselben in den gekochten Reiß, stellt ihn vom Feuer und rührt langsam 4 Eydottern darein. Man sticht alsdann mit dem Eßlöffel kleine Kügelchen heraus, formiret dieselben hübsch rund, und kehrt sie erst in abgeklopften Eyern, dann in feinem Reibbrod um. Einige Minuten vor dem Gebrauch werden dieselben schön gelblich gebacken, noch heiß mit Zucker und fein gestoßenem Zimmet besäet und so heiß alsdann serviert.

510. Gebackner Crême. Crême frite.

Etwas gute Milch, ohngefähr eine halbe Maaß, wird abgekocht, entweder eine Citronschaale oder etwas Orangen darein geworfen und dann beyseite gestellt. Ein Paar starke Löffel voll feines Mehl rührt man zuerst in einer Schüssel mit 4 Eyern, dann mit dieser Milch recht klar, damit es ja nicht grießig werde; man läßt es auch auf leichtem Kohlfeuer zusammen gehen, aber nicht kochen. Alsdann mengt man unter beständigem Umrühren ein Viertelpfund feingesiebten Zucker, einer Nuß groß Butter und etliche Tropfen Orangenblüthwasser darunter, so wie auch nach und nach 4 Eyer, setzt es wieder auf das Kohlfeuer und rührt es beständig um, bis es dicklicht wird. — Dann wird ein Tortenblech mit Butter bestrichen, und Creme Daumendick darauf dressiert. Wenn derselbe ausgekühlt ist, so schneidet man länglichte oder viereckige Stücke daraus, paniert sie hernach mit Reibbrod und bäckt sie hübsch aus Schmalz. — Nachdem man sie mit Zucker besäet hat, werden sie auch noch im Ofen glaciert.

511. Welsche Rabette. Lépin gallois.

Von einem weissen Tafelbrod schneidet man so viel Schnitte, als man vorläufig zu gebrauchen gedenkt, grilliert sie schön gelblich, oder bäckt sie auch im Butter oder Schmalz. Dann nimmt man guten Glocester oder Parmesankäse, schneidet die Rinde davon weg, den Käse selbst aber würflicht in eine Casserolle. Ein Bischen Wein oder Wasser wird darein gegeben, damit der Käse sich verschmelze; es muß dieses nur auf heisser Asche geschehen und weisser oder Cajenne Pfeffer mäßig darein gethan werden. Hernach streicht man den Käse auf ein jedes Brodschnittchen dick auf und glaciert sie, ehe man

dieselben servieren will, mit glühender Schaufel, um ihnen Farbe zu geben, doch immer in einiger Entfernung vom Feuer. Beym Gebrauch wird englischer Senft dazu gegeben.

512. Dotterküchlein. Beignets au jaune d'oefus.

Man stößt ein halbes Pfund Zucker, dann eben so viel geschälte Mandeln recht fein, thut beydes in eine Casserolle, worein man nach und nach 8 Eydotter schlägt, und rührt alles auf heisser Asche, doch gar nicht lange zusammen. So streicht man etwas von dieser Masse damit auf Oblaten, welche man in beliebiger Größe schneidet, besäet sie mit feingeschnittnen Pistazien und bäckt sie rasch, auch schön gelblicht aus dem Ofen.

513. Erdbeerküchlein. Beignets de fraises.

Schöne große Erdbeeren werden ausgesucht, die Stiele davon gezogen und geputzt. Dazu verfertiget man einen Wein oder Bierteig nach obbeschriebener Weise, taucht die Erdbeeren im Teige herum, schichtet sie einzeln in die Pfanne, damit sie sich nicht zusammen hängen, bäckt dieselben schön hellgelb aus Schmalz und legt sie auf Löschpapier. Dann werden sie auf die Platte dressiert, mit feingesiebtem Zucker wohl besäet und im Backofen glaciert. Allerley Gattungen Obst, als Kirschen, Weichseln, Zwetschgen 2c. kann man in diesem Teige auf ähnliche Weise backen.

514. Käseküchlein. Beignets au fromage.

Ein Viertelpfund guter Parmesan- oder Glocesterkäse wird gerieben, dann in einer tiefen Schüssel mit einem Viertelpfund feinem Mehl, so wie auch mit 4 dareingeschlagenen Eyern und etwas süssem Rahm, auch etwas

wenig Salz, sehr gut abgerührt und auf leichtes Kohlfeuer gesetzt, bis er unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brey zusammen geht. Man bestreicht sodann einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn auf ein flaches Blech und gießt diese Masse darauf, welche mit dem Messer sogleich eben gestrichen wird und hernach kalt werden muß. Darauf schneidet man diese Küchlein nach beliebiger Größe, doch nur klein Finger dick, bäckt sie rasch und kurz, besäet sie stark mit feingesiebtem Zucker und glaciert sie alle schön im Backofen. —

515. Kornelkirschen oder welsche Kirschen,

aus welchen die Steine heraus genommen sind, können im Weinteig gebacken, mit Zucker besäet, und im Backofen glaciert werden. —

516. Oblatenküchlein. Beignets à l'italiénne.

Eine beliebige Anzahl von großen weissen Oblaten schneidet man zu viereckigen Stücken, jedes derselben wird leicht mit Wasser bestrichen, hernach mit Marmelade oder eingemachten Kirschen oder anderm Obst belegt, die Oblaten über einander geschlagen und im Weinteig eingetaucht, damit alles bedeckt sey. So backt man sie rasch heraus, zuckert und glaciert sie im Ofen.

Zur Abwechslung taucht man dieselben auch in Pate Royal oder Brandteig, nur an den vier Seiten um, damit die Oblate sichtbar bleibe.

517. Hollunder Küchlein. Beignets de sureau.

Zuerst werden die Stiele abgekürzt, der Hollunderstrauß im Franzbranntwein und Zucker eine Zeitlang mariniert und alsdann in Weinteig eingetaucht, hernach

rasch aus Schmalz gebacken, mit Zucker besäet, und wie oben gemeldet, glaciert. —

Diese Hollunderküchlein werden auch mit Brandteig gemacht, abgetheilt, oder ganz im Strauß gebacken.

518. Spritzenküchlein. Beignets pérlés.

Mit einem Paar Handvoll feinem Mehl, einem Viertelpfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wurde, dann einem Bischen Salz, wird ein flüssiger Teig gemacht und mit spanischem Wein klar gerührt. Wenn dieser Teig fertig ist, muß er die Dicke eines sauren Rahms haben. Zuletzt wird der Schnee von 3 Eyern darunter meliert. Eine nicht zu große Pfanne mit Schmalz wird nunmehr auf Kohlfeuer gesetzt, etwas von der Masse mittelst eines Straubenlöffels mit 3 Löchern hinein gegossen, so daß es in das heisse Schmalz ringherum läuft, bis sich daraus eine Platte formiert. Wenn sie umgewendet und schön licht gebacken ist, nimmt man sie mit einem breiten runden Löffel mit Löchern heraus und legt sie auf ein Wiegholz, biegt sie um und besäet sie nach Belieben mit feingestoßenem Zucker. Zuletzt kann man sie im Ofen glacieren oder mit glaciertem Zucker bestreichen und färbigen Streuzucker (das ist Nompareile) darauf streuen.

519. Cremeküchlein. Beignets à la creme.

Diese werden aus einem kalten Citronen- oder Vanille-Creme gemacht. Von besagtem Creme werden kleine runde Kugeln in der Größe einer Nuß formiert, im Weinteige umgekehrt und rasch aus Schmalz gebacken, mit Zucker bestreuet und im Backofen oder Rohr glaciert.

520. Brandstrauben. Beignets seringués.

Man kocht ein Quart Wasser und ein Stück Butter als Vorbereitung. Dann rührt man so viel Mehl darein, als der Teig schlucken kann und arbeitet und trocknet ihn auf dem Feuer wohl ab, damit er stark werde und sich vom Löffel ablöße. Nachher wird er in einen Reibstein oder Mörser gethan, das Abgeriebene von einer Citrone auf Zucker, etliche feingestoßne bittre Mandellaibchen, auch ein wenig Salz darein gegeben, gestoßen und nach und nach frische Eyer mit dem Teig vermengt, bis dieser so fein ist, daß man ihn in die blecherne Spritze füllen kann. Dann wird er heraus genommen und in einen glacierten Hafen gethan. Sobald das Schmalz heiß ist, so spritzt man den Teig in die Runde hinein, kehrt ihn auf die andere Seite und bäckt ihn hübsch gelblicht heraus. Man gießt nemlich zu diesem Zweck den Teig aus dem Hafen in die Spritze und fährt so fort, bis es alle ist. Zuletzt werden die Strauben mit Zucker und Zimmt bestreut und heiß serviert.

521. Dampfnudeln. Dampfnouilles.

Man nimmt feines Mehl in eine Schüssel, beyläufig ein Paar Pfund, oder was man sonst gewöhnlich einen Dreißiger nennt, macht in die Mitte des Mehls ein Loch und arbeitet dann mit 2 Eßlöffeln voll guter dicker Bierhefen und etwas laulichter Milch ein Dämpfchen, läßt dieses eine Weile stehen, bis es gut aufgegangen ist, nimmt sodann ein Stück Butter in der Größe eines Eys, läßt diesen in der warmen Milch zergehen, schlägt noch ein Ey darein, salzt ihn ein wenig und macht den Teig nicht zu weich und auch nicht zu fest an. Dieser muß aber gut abgeschlagen werden, man bedeckt ihn darauf mit einem Tuch und läßt ihn gehen, hernach macht man

die Nudeln in beliebiger Größe daraus und läßt sie auf dem Brett wieder gehen. In einem großen Tiegel schmelzt man dazu ein Stück Butter, gießt dann Milch bis zur Höhe des ersten Gliedes eines Fingers darein und legt ein Paar Stückchen Zucker in dieselbe. Nach diesem legt man die Dampfnudeln in den Tiegel, doch nicht zu sehr gedrängt aneinander, deckt sie mit einem gut schliessenden Deckel zu, und horcht dann von außen auf, wenn sie einkochen. Alsdann zieht man die Gluth ein wenig auseinander, hebt die fertigen Nudeln etwas später mit dem Nudelscharrer heraus und serviert sie entweder so, oder giebt eine mit Rahm, Eydottern, Zucker und gestoßener Vanille bereitete Sauce dazu.

522. Pfannenkuchen.

In einer Schüssel hält man 2 Pfund feines Mehl warm, eben so 12 Eyer im laulichten Wasser; drey Viertelpfund Butter werden in einem Quart süßen Rahm auf Kohlfeuer zerschmolzen, doch darf die Milch nicht kochen. Die Eyer werden alle aufgeschlagen und gut gequirlt, dann drey Achtelpfund gestoßner Zucker, 3 Löffel voll gute Bierhefen, samt den Eyern in das Mehl gerührt, und dieses so lange geschlagen, bis es ein Teig wird, der sich von der Casserolle loslöset. Zimmt und Zitronschaalen giebt man nach Belieben darein, auch ein Bischen Salz. — Der Teig wird auf den mit Mehl bestreuten Backtisch gelegt, etwas zusammen gewirkt, und alsdann Messerrücken dick ausgerollt. Dazu hält man ein gutes Kirschenmuß in Bereitschaft, welches mit Zucker, Zimmt, Citronschaale und Wein nicht zu dick gekocht seyn muß. Von diesem legt man 2 Eßlöffel voll haufenweise auf den Teig, wie bey den Lungenkräpfchen; um jedes Häufchen Muß aber wird der Teig mit Eydotter bestri-

chen. Ein eben so großes Stück Teig, als das unterste ist, wird darüber geschlagen, um das Muß herum etwas fest angedrückt und mit einem Backrädchen diese Kuchen davon heraus geschnitten. Man stellt sie an einen mäßig warmen Ort, damit sie anfangen aufzugehen, dann werden dieselben langsam aus Schmalz gebacken, während des Backens aber die Casserolle öfters gerüttelt. Wenn sie schön gelblicht sind, so legt man sie auf Löschpapier und besäet sie mit Zucker und Zimmt.

523. Dresdner Kuchen. Gateau de Dresde.

Ein Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, dann nach und nach 8 ganze Eyer und 7 Dotter dazu gegeben. — Darauf meliert man 12 Loth feingestoßnen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, 6 Löffel voll Rahm und eben so viel Bierhefen darunter. Zuletzt werden 2 Pfund feines Mehl darein gerührt, überhaupt aber muß dieser Teig recht fein werden. Man bestreicht eine Form mit Butter, gießt davon nur bis zur Hälfte derselben hinein und läßt ihn aufgehen. Hernach wird er im Ofen langsam gebacken und beym Gebrauch mit Zucker und Zimmt bestreuet.

524. Krebskuchen. Gateau d'écrévisses.

Es werden 12 Eydotter mit einem Viertelpfund feingestoßenem Zucker in einem Topf beynahe eine halbe Stunde gerührt, dann anderthalb Pfund gesiebtes Weißbrod, welches im Ofen getrocknet und hernach fein gestoßen wurde, dazu gethan. Ein halbes Pfund Krebsbutter rührt man zu Schaum, schlägt nach und nach 6 ganze Eyer dazu, giebt etwa ein Duzend feingestoßne Mandeln darein und 15 Stücke kleinwürflicht geschnittne Krebsschweifchen. Wenn dieses gut untereinander gerührt wor-

den, so wird obige Masse dazu gethan und noch etwas gerührt, zuletzt aber der Schnee von 12 Eyern darunter gezogen, dann eine Form mit Butter ausgestrichen, dieselbe nicht ganz angefüllt, und der Kuchen bey nicht zu starker Hitze eine Stunde lang im Ofen gebacken.

525. Feiner Reiskuchen. Gateau fine au ris.

Man kocht den Reiß, nachdem derselbe ein Paarmal gewaschen worden, im Wasser weich, alsdann gießt man ihn in ein Sieb, damit er abtrocknet; ein halbes Pfund Mandeln werden feingestoßen und nach diesen eben so viel Zucker. Mit den Mandeln werden aber 3 Eyer mitgestoßen, auch dieselben mit einem Pfund Butter, anderthalb Pfund gestoßenen Macronen, einem Viertelpfund würflich geschnittnem Citronat, dann einer Orangenschaale und 27 Eydottern nach und nach zu Schaum gerührt und der kalte Reiß darein gearbeitet. Zuletzt wird der Schnee von 12 Eyern darunter gezogen und diese Masse in eine blecherne Schüssel, wozu man den Rand setzen, dann hernach wieder abnehmen kann, gefüllt und 2 Stunden langsam gebacken. Man nimmt den Rand sogleich ab.

526. Kuchen à l'italienne. Gateau à l'italienne.

Von einem im Salzwasser abgekochten zweypfündigen Hecht wird das Fleisch, wenn er kalt ist, von den Gräten sauber ausgemacht. Alsdann bricht man einige 20 Stück Krebse lebendig aus, läßt den Saft davon auf einen Teller laufen, und diesen sammt den Krebsschwelsen in drey Quart Milch aufkochen, so daß die Milch zu Käse läuft. Dann gießt man alles auf ein Haarsieb, drückt den Käse gut aus, stößt denselben im Reibstein und rührt ihn gleich nachher mit einem Pfund Butter, 10

ganzen Eyern, dann 8 Dottern recht schäumig ab. Das letzte, was man dazu thut, ist ein Viertelpfund geriebner Parmesankäse, eben so viel feingehackte Sardellen, und der auch fein gezupfte Hecht. Dieß alles wird ein wenig gesalzen und noch wohl durchgerührt, dann in einer Form eine Stunde lang gebacken.

527. Florentiner Kuchen. Gateau de Florence.

Ein Quart guten Rahm läßt man mit ein Paar Tröpfchen Weinessig auf dem Feuer zu Käse laufen, schüttet es auf ein Haarsieb und drückt den Käse rein aus. Ein Viertelpfund Mandeln, worunter einige bittere gemengt werden, stößt man mit diesem Käse und 2 Eyern recht fein, hernach rührt man drey Viertelpfund Butter zu Schaum, die Mandeln, der Käse und 12 Eydotter werden nach und nach dazu gerührt, so wie die Schaale von einer Zitrone auf Zucker abgerieben, dann ein halbes Pfund kleine Rosinen. Zuletzt wird der Schnee von 12 Eyern darunter gezogen. Von dem sonst gewöhnlichen Eyerkuchenteig bäckt man ein Duzend dünne solche Eyerflecke, bestreicht einen jeden fingerdick mit obiger Masse, rollt sie wie eine Wurst auf, streicht eine Casserolle mit Butter aus und legt sie mit einigen dieser Würstchen oder aufgerollten Eyerkuchen aus. Die andern schneidet man in Stücken, legt eines auf das andere in die Casserolle, bis sie alle sind und läßt dieselben eine Stunde nicht zu hitzig backen. Bey dem Anrichten stürzt man die Casserolle auf eine Platte und bestreuet diese Bäckerey mit Zucker und Zimmt.

528. Vermischter Kuchen. Gateau melé.

Ein mürber Pastetenteig wird gemacht. Man dreht ihn viereckigt aus, in der Dicke eines Messerrückens, be-

streicht ihn recht fet: mit zerlaßner Butter, und rollt ihn auch wie eine Wurst auf. Dann läßt man denselben einige Stunden liegen. Hernach werden mit einem scharfen Messer von diesem aufgerollten Teig dünne Scheiben geschnitten und eine mit Butter ausgestrichene Casserolle damit belegt. Etwa 15 schöne Krebse werden abgekocht und ausgebrochen, das Fleisch davon fein gehackt, und von den Schaalen drey Viertelpfund Krebsbutter gemacht. In diesem röstet man ein Pfund gesiebtes inneres Semmelbrod einige Minuten lang, und kocht es mit einer halben Maaß Milch zu Brey. Wenn dieser kalt ist, so wird er mit 12 Eydottern zu Schaum gerührt. Vorher hat man aber einen Hecht im Salzwasser gekocht, das Fleisch von den Gräten gemacht und kleingepflückt. Dieses und die gehackten Krebse werden zur Masse gerührt, so auch ein Viertelpfund feingehackte Sardellen und einige Schalotten; Müscatnuß wird sehr mäßig darunter gethan, dann 4 Pfund geriebener Parmesankäse, auch zuletzt der Schnee von den Eyern. So wird der Kuchen in die obige ausgelegte Casserolle gefüllt, anderthalb Stunden gebacken, und dann auf eine Schüssel gestürzt.

529. Pain à la Dauphine.

Runde weisse Milchbrode, die nicht groß sind, werden behutsam am Boden durchgeschnitten und ausgehöhlt, einen Augenblick in Milch umgekehrt, und dann auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Wenn dieses geschehen ist, so füllt man die Brode mit einem dazu verfertigten guten Orange, Citronen oder Vanille-Creme, legt fein geschnittne Pistazien und Orangeschaalen darein, und deckt den Deckel wieder darauf, daß er hinein passet, kehrt die Brode im Maderawein um, besäet sie stark mit Zuk-

ker und setzt dieselben in den Ofen, damit sie leicht gebakken und glaciert werden.

530. Poupélin.

Ein guter Pâte Royale oder sogenannter Brandteig wird gemacht, der aber anhaltend und nicht zu weich seyn darf. Ein flacher Casserolledeckel wird mit Butter bestrichen, der Teig fingerdick darauf dressiert und ganz eben zugestrichen; mit einem dicken Papier aber ein 3 Finger hoher Reif sorgfältig herum gesetzt, damit er haltbar werde. Diesen stellt man alsdann in einen nicht zu heissen Backofen oder auch in eine Röhre, und läßt ihn backen. Hernach schneidet man oben ein rundes Stück wie einen Deckel heraus, nimmt die weiche Molle heraus, bestreicht das Inwendige mit zerlaßnem Butter, und läßt solches im Backofen ein wenig trocknen. Dann zieht man dasselbe zurück, besäet es stark mit feingesiebtem Zucker und glaciert es geschwind. Zuletzt wird das Inwendige dieser Bäckerey mit Confitur ausgelegt, der Deckel passend mit Caramel darauf gemacht, hernach ordentlich auf eine dressierte Serviette, welche schon auf der Platte ist, gelegt, und dann serviert. Man giebt dieselbe auch als große Piece. Der papierne Rand muß nach dem Backen behutsam hinweg genommen werden. —

531. Orangenbutter. Beurre à l'orange.

Man schlägt 10 Eydotter in eine Casserolle, gießt ein halbes Quart guten Rheinwein, dann 12 Loth Zukker und das Abgeriebene von 3 Orangen, so wie auch den Saft davon darein, und klopft alles eine Weile lang gut ab. Hernach stellt man die Casserolle auf ein gelindes Kohlfeuer, rührt beständig mit dem Löffel um, bis die Masse dicklicht wird, zieht sie dann vom Feuer und

legt etwas Butter von der Grösse einer welschen Nuß darein. Dieser wird gut darunter gerührt, dann alles auf einen Teller gegossen und hernach kalt serviert.

532. Gateau de famille.

Von feinem Reißmehl werden zwölf Loth und eben so viel feines Mehl genommen, dann ein halbes Pfund gesiebter Zucker, nebst 9 Eyern und 1 Loth Kümmel in einer Casserolle wohl eine Stunde lang gerührt, zuletzt aber in einer mit Butter bestrichenen Form eine Stunde lang gebacken. Diese Gattung Kuchen ist sehr leicht und sowohl Kindern als schwächlichen Personen zuträglich.

533. Aniskuchen. Gateau de carvi.

Ein Pfund gestossener Zucker wird mit 7 ganzen Eyern eine Stunde lang abgeklopft, dann ein Eßlöffel voll Anis und das Gelbe von einer Citrone dazu gethan, und zuletzt ein halbes Pfund feines Mehl darunter gezogen. Man läßt weiter ein Backblech warm werden, bestreicht es ganz leicht mit weissem Wachs, setzt mit einem Löffel kleine Kuchen darauf und läßt sie eine halbe Stunde backen, worauf sie dann sogleich vom Blech geschnitten werden.

534. Bouchés des dames.

Vier Loth Mandeln werden abgeschält und mit Rosenwasser gestoßen, dann in einem Napf mit 4 Loth Butter und 4 ganzen Eyern schäumig gerührt; zuletzt wird ein halb Pfund gesiebter Zucker, auch eben so viel feines Mehl langsam darein gearbeitet und eine Weile fort wohl abgerührt. Ein warmes Backblech schmiert man dazu dünn mit weissem Wachs, alsdann setzt man runde Kuchen auf dasselbe und bäckt sie schön gelblicht eine halbe

Stunde lang. Diese Kuchen formiert man in der Größe eines kleinen Thalers.

535. Quittenschnee.

Man rührt ein Pfund Quitten-Marmelade in einem irdenen Napf eine halbe Stunde lang ab, schlägt von 30 Eyern Schnee, und rührt ihn so Löffelweise darunter. Ist die Masse recht steif, so setzt man davon kleine Häufchen auf eine Schüssel, bis es ein Berg ist, und läßt diesen dann in einem nicht sehr heissen Ofen eine halbe Stunde stehen, bis es recht gelbbraun ist. Vorher wird er mit feinem Zucker besät.

536. Kastanienkuchen. Gateau de marrons.

Zwey Pfund Kastanien werden gekocht, die Schaale abgezogen und mit einem Pfund abgeklärtem Butter weich geschwitzt, dann in einen Reibstein gethan und anderthalb Stunden lang gerieben, auch nach und nach 8 Eydotter dazu geschlagen. Dann wird ein halb Pfund fein gesiebter Zucker, ein Viertelpfund geriebene Mandeln, worunter einige bittere meliert werden, die Schaale von 2 Citronen, ein halb Pfund feines Mehl und zuletzt der Schnee von obigen Eyern dazu gethan. Flache Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit kleinen Rosinen bestreut, die Masse hinein gefüllt, mit Zucker bestreuet und eine gute halbe Stunde langsam gebacken.

537. Aepfelkuchen mit Mandeln. Gateau de pommes.

Man schält ohngefähr 20 Stück große Aepfel, schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit Wein und einem halben Pfund Zucker zu einer Marmelade. Diese streicht

man hernach durch ein Haarsieb und mengt 6 Loth fein gestoßne Mandeln, 6 Macronen klein zerdrückt, 6 Eydotter und etwas Zimmt darein, dann noch ein halb Pfund Butter, und rührt alles recht fein ab. Hierauf wird von 6 Eyern das Weisse zu Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen, eine Form mit Butter ausgestrichen, die Masse darein gethan und rasch im Ofen gebacken, zuletzt mit feingestoßnem Zimmt und Zucker besäet und Gebrauch davon gemacht.

538. Punschtorte. Tourte de ponsche.

Dazu wird genommen ein Viertelpfund Butter, 12 Loth Zucker, ein halb Pfund feines Mehl und 8 Eyer. Der Butter wird schaumig gerührt, und nach diesem der feingesiebte Zucker darein gethan, den man ebenfalls so lange mit dem Butter abrühret, bis er leicht und fein ist. Alsdann fängt man an die Eyer einzuschlagen, aber nicht zu geschwind aufeinander. Wenn dieß geschehen ist, so zieht man langsam das Mehl darein, füllet die Masse in Formen und bäckt sie bey scharfer Hitze im Ofen. Sobald sie gebacken sind, so setzt man sie mit Punschglacé zusammen, und auf den obern Theil der Torte wird wieder Punschglacé gestrichen. Dann streicht man glacé Royale darauf und garniert die Torte damit.

539. Glacé Royale.

Ein Viertelpfund feingesiebten Canarienzucker rührt man mit einem Eyweis und Citronsaft so lange, bis alles ganz weiß ist. Dann kann man damit verschiedene Verzierungen auf die Torte machen, hernach die Glacé wieder im Ofen bey geringer Wärme trocknen.

540. Glacé zur Punschtorte. Glacé de tourte au ponsche.

Ein halbes Pfund feiner Zucker wird gestoßen und durch ein Haarsieb passiert, mit einem Eyweis recht zu Schaum gerührt, 1 Orange und 2 Citronen sodann auf Zucker abgerieben und dieses abgeschabt, dazugerührt, hernach der Saft von einer Orange und einer Citrone dareingedrückt und eine Obertasse guter Arak beygegossen. Diese Masse darf aber nicht zu dünn seyn, und auch nicht lange stehen, wenn sie gemacht ist.

Zu dieser Torte verfertiget man zwey gleichgroße runde Blätter und bäckt sie. Es müssen die zwey flachen Tortenbleche von gleicher Größe seyn und jedes derselben einen Finger hohen Rand aufwärts haben. Wenn diese mit Butter bestrichen sind, so füllet man sie mit obiger Masse und bäckt sie nicht zu braun. Dann streicht man mit einem Messer die obige Punschglacé gut Messerrücken dick darauf, legt das andere Blatt darüber, trocknet sie im laulichten Ofen und serviert die Torte.

541. Mürber Teig. Pate à timballes.

Hierzu nimmt man anderthalb Pfund feines Mehl, fünf Achtelpfund Butter, 10 Eydotter, 2 ganze Eyer nebst einem Gläschen weissen Wein. Das Mehl wird auf einen Haufen geschüttet, die Butter darunter gezupft, dann macht man ein Loch in das Mehl, schlägt die Eyer hinein, gießt den Wein darunter, und macht den Teig fertig. Doch muß man ihn nicht zu sehr durcharbeiten, und nur so viel durchwürken, daß alles untereinander kömmt, sonst verbrennet die Butter leicht im Ofen. Man kann den Teig in ein Tuch wickeln und bis zum weitern Gebrauch in den Keller stellen.

542. Kalter Pastetenteig.

Man nimmt 4 Pfund feines Mehl auf einen Backtisch, pflückt drey Achtelpfund Butter hinein, macht in der Mitte ein tiefes Loch, salzet das Mehl, schlägt 3 Eyer hinein, meliert diese mit den übrigen Zuthaten und gießet, je nachdem es nöthig ist, ein oder auch zwey Quart kochend Wasser darein. Dieß alles arbeitet man so geschwind als möglich zu einem festen Teig, welcher wie ein runder Ballen zusammen formiert wird. Man wickelt ihn in eine Serviette ein, denn so ganz heiß ist er nicht zu verarbeiten. — Wie weiter damit verfahren wird, soll im folgenden angegeben werden.

543. Vom Marinieren.

Wenn der Hase oder das Wildpret gehörig gehäutet ist, schneidet man dasselbe in Stücken nach beliebiger Größe, und ziehet es mit gröblichem Speck durch, giebt Salz, dann in Scheiben geschnittne Zwiebeln, Gewürze und dürre Kräuter darein, gießet guten Essig darüber, und läßt es eine Nacht lang in dieser Marinade liegen; wenn es Zeit hat auch mehrere Tage.

Die Rebhühner werden eben so mariniert, nachdem sie vorher ausgenommen und flambiert worden, die Füße aber eingebogen, und das Huhn, wie der Hase, und das Wildpret mit Speck durchzogen.

544. Brandteig. Pate Royale.

Ein Quart Wasser wird in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt und ein Viertelpfund Butter nebst etwas Salz darein gethan. Sobald es kocht, so läßt man feines Mehl darunter rühren und den Teig so lange abarbeiten, bis er sich weder am Kochlöffel noch an der Casse-

rolle anhängt. Dann schlägt man 6 bis 7 Eyer, eines nach dem andern hinein, je nachdem der Teig dünn oder dick zu dem Gebäcke seyn muß, wozu er erforderlich ist. Um ihm guten Geschmack zu geben, wird das Abgeriebene einer Citrone auf Zucker darein gerührt. —

545. Sahnen- oder Rahmteig. Pâte à la creme.

Man nimmt anderthalb Pfund Mehl, drey Viertelpfund Butter, ein halb Quart sauren Rahm und 6 Loth Zucker. Das Mehl, der Rahm und der Zucker wird wie ein Wasserteig zusammengewürkt und mit der Butter wie bey dem Wasserteig zu Pasteten (sogenannten Blätterteig) verfahren. Man kann aus diesem Teige allerley Gebacknes machen, wie sich aus dem folgenden ergeben wird.

546. Dressierte Pasteten. Paté dréssée.

Von dem kalten Pastetenteig wird so viel weggenommen, als man denkt zu dem Deckel der Pastete zu verbrauchen, welchen man einen kleinen Finger stark macht. Den übrigen Teig würkt man wie ein rundes Brod zusammen; in dieß drückt man mit der Faust ein tiefes Loch und macht einen Topf davon in der Größe wie ein mittlerer Blumentopf, einen Finger dick. Ist man schon darauf geübt, so kann man ihn auch dünner machen. Der Teig wird erst auf einen Bogen Papier gesetzt, dann das Loch hinein gedrückt und mit der Faust erweitert, bis die Pastete so groß ist, wie man sie haben will. Man macht dann mit beyden Händen, eine gegen die andere gestemmt, wie ein Töpfer seinen Topf drehet, einen proportionirten Topf daraus oder auch eine längliche runde Façon. Den Teig, der nachher noch übrig bleibt, drückt man mit der Faust inwendig in den Boden

wieder hinein. Nachher zwickt man mit einem dazu gehörigen Zwickeisen unten am Boden auswendig einen Rand. Die Pastete selbst wird mit einer beliebigen Farce inwendig stark belegt, alsdann das Geflügel oder das Wildpret in die Pastete rangiert und die Zwischenräume mit Farce ausgefüllt, das Ganze aber mit Speckbarden zugedeckt. Den auswendigen Rand bestreicht man zwey Fingerbreit mit Eydotter, und legt den Deckel über die Pastete weg, drückt ihn an die bestrichene Seite fest an und schneidet dann das übrige davon ab. Mit dem oben benannten Eisen wird die Pastete ringsherum eingewickelt, in den Deckel aber macht man ein Loch von der Größe der Oeffnung einer Quartbouteille, und setzt einen kleinen Schornstein darauf. Dann wird die Pastete mit untereinander gequerlten Eyern bestrichen und in einem nicht zu heissen Ofen 3 bis 4 Stunden langsam gebacken, je nachdem es die Größe der Pastete erfordert. Man kann auch die Pastete mit von dem nemlichen Teig ausgedrückten Blumen ringsherum verzieren, nur muß man dieselben ehevor mit Eyern bestreichen.

Da es für eine ungeübte Hand nicht leicht ist, einen solchen Pastetentopf zu machen, so will ich hier noch eine andere Art beschreiben, welche nicht so schwer ist. Man nimmt von eben diesem Pastetenteig ein Stück und treibt einen Deckel davon aus, einen halben Finger stark, rund oder oval, wie man will. Dieser wird auf Papier gelegt, mit Eydottern bestrichen, und ein Rand eine gute Oberhand hoch aufgesetzt, (öfters auch noch höher) den man auf dem Boden fest drückt. Oben bestreicht man ihn wieder 2 Fingerbreit mit Eydottern und legt einen Deckel darüber, welcher eben so weit darüber reicht. Das Uebrige davon wird abgeschnitten, und das hervor stehende bunt an dem Rande mit einer Zange gezwickt. —

Um die Pastete bunt zu machen, wenn man Gefallen daran findet, hat man ein hölzernes Band, worauf Blumen oder sonst Verzierungen geschnitten sind. Dieß Band ist eine gute Mannshand hoch, und ohngefähr eine Elle lang; es wird mit Mehl ausgerieben und dann wieder sauber ausgeklopft. Von dem Teig rollet man nun einen Messerrücken dicken Streifen, der aber so lang und breit als das Holz ist, aus, legt ihn auf das hölzerne Band, und rollt mit den Wiegholze darüber weg, so daß sich die Blumen abdrücken. Dann macht man an dem einen Ende des Holzes den Teig los, und schlägt das Holz auf, so fällt das Band vom Teig ab; den Rand der Pastete bestreicht man darauf mit Eydottern, legt das Band herum, und drückt es etwas an. Zuletzt, wenn die Pastete gefüllt und fertig ist, wird sie ganz mit Eyern bestrichen.

Diese Pastete kann man von Geflügel, Federwildpret und von allen Gattungen Wild, auch Gänselebern und anderm Fleisch verfertigen, wenn dieses alles in obbemeldter Marinade zuvor einige Tage gelegen ist.

Das Geflügel dazu, wenn es flambiert und rein geputzt ist, wird ausgenommen, alle Knochen heraus gebrochen, gut assaisoniert, mit Farce und Trüffeln inwendig gefüllt und rückwärts wieder zugenähet, hernach im Butter passiert, und Zwiebeln, Schalotten, Gewürz, nebst dürren Kräutern dazu gethan. So läßt man es dann eine Weile dämpfen, damit es weich wird; ist es aber gar, so wird es zum Auskühlen bey Seite gesetzt und alsdann die Pastete damit verfertiget.

547. Kalte Pastetenfarce.

Dazu werden 4 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel genommen, gehäutet, und nebst 2 Pfund Speck recht gut gehackt, ein in Milch geweichtes abgeriebenes Brod aber

ausgedrückt und dazu gethan. Fein gehackte Zwiebeln und Schalotten werden in Butter geschwitzt, und Salz, Pfeffer, Gewürz und feine Kräuter darein gemengt. So wird dieses alles in einen Reibstein mit 6 ganzen Eyern gut zusammen gestoßen; man muß aber wohl Acht haben, daß diese Farcé genug gesalzen wird, denn alles, was kalt gespeiset wird, muß mehr assaisoniert werden.

Diese Farcé kann man zu kalten Pasteten jeder Gattung gebrauchen.

548. Kalte Pastete von Gänslebern. Paté de foye d'oie.

Diese Pastete wird auf obige Art dressiert, einige Gänselebern, die weder in Milch noch im Wasser gelegen seyn dürfen, werden mit länglicht geschnittenen Trüffeln gespickt, und mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und dürren Kräutern gut besäet. Man läßt sie alsdann ein Paar Tage darin liegen, schält ein Paar Pfund Trüffeln, passiert sie in Butter mit feinen Kräutern und stellt sie zum Auskühlen bey Seite. Einige Trüffeln, ohngefähr eine Handvoll, werden fein gehackt, und mit einer Gänsleber nebst obiger Farcé fein gestoßen. Die Pastete wird am Boden und an der Seite mit feinen Speckbarden ausgelegt, dann Farcé ringsherum gelegt und eine Reihe Gänslebern und Trüffeln, weiter wieder Farcé, und so fährt man fort, bis die Pastete voll ist. Dann wird sie auf obbeschriebene Art zugedeckt, und ein Schornstein darauf gemacht, damit der Dunst heraus kann; man zwickt und garniert sie, bestreicht sie mit abgeklopften Eyern und bäckt sie in einem nicht zu heissen Ofen 4 bis 5 Stunden, im Falle daß dieselbe groß ist. Wenn sie nun eine hübsche goldgelbe Farbe hat, so ziehet man sie behutsam aus dem Ofen, umwickelt sie mit weissem Papier und Bind-

faden, und setzt sie wieder in den Backofen. Der obere Theil der Pastete wird auch mit in Wasser getauchtem Papier zugedeckt.

549. Warme Pastetenfarcé. Farcé cuite.

Es wird von einem Kalbschlegel zuerst 4 Pfund Fleisch in Scheiben, und alsdann recht fein würflich geschnitten, auch werden die Sehnen heraus geschabt, ausserdem aber noch ein Pfund Schinken, ein Pfund Speck, ein Pfund schönes Nierenfett, würflich geschnitten. Vier große Zwiebeln, Trüffeln oder Champignions und etwas dürre Kräuter aber läßt man mit dem würflich geschnittenen Fleisch und Speck auf gelindem Kohlfeuer eine halbe Stunde schwitzen, und gießt ein gutes Glas Wein dazu. Das Fleisch, wie auch der Speck werden mit obigem Gemenge fein gehackt, abgeriebenes Weisbrod aber in Milch oder Wasser eingeweicht und hernach ausgedrückt. Die Sauce, welche aus obigem gezogen worden, wird unter beständigem Rühren kurz eingekocht, dann alles zusammen in einem Reibstein mit 6 ganzen Eyern fein gerieben, gehörig gesalzen, gepfeffert und gewürzt. Dieser Farcé kann man sich zu allen warmen Pasteten bedienen.

550. Timballe von Rebhühnern. Timballe aux perdreaux.

Man nimmt ohngefähr vier zurechtgemachte Rebhühner, löst die Brüste und Keulen aus, passiert dieselben in Butter, feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Gewürzen, gießt ein Glas Wein daran, und läßt alles weich kochen und auskühlen. Dazu wird ein mürber Teig gemacht, und eine Casserolle mit Butter ausgestrichen. Den ausgestochenen Teig legt man symmetrisch in den Boden

der Casserolle, deshalb rollt man den Teig nicht gar klein fingerdick aus, belegt die Casserolle damit und drückt ihn fest an, damit er keine Falten giebt. — Mit obiger warmen Pastetenfarcé, wird sowohl der Boden als auch der übrige Raum ringsherum belegt, und die Rebhüner darein rangiert, mit Farcé und denselben Kräutern, worin die Rebhüner passiert worden, zugedeckt, und eine feine Speckplatte darauf gethan. Aus dem übrigen Teig wird ein gehöriger Deckel gemacht, der hervorstehende Rand der Pastete mit Eyern bestrichen, derselbe darauf gethan und gut zugewunden, damit er im Backen nicht aufspringe. Man läßt die Timballe ohngefähr 2 Stunden langsam backen, stürzt sie alsdann auf eine Platte, schneidet ringsum den Deckel ab, doch behutsam, damit derselbe ganz bleibe, und macht mit dem Messer hie und da kleine Oeffnungen in die Mitte der Farce hinein. Beym Servieren giebt man eine Sauce Espagnole oder piquante dazu, und gießt sie nach und nach in die Timballe.

NB. Vor dem Backen sticht man ein kleines Loch in die Mitte des Deckels.

551. Hasenpastete. Paté de lievre.

Ein feiner Blätterteig wird nach gewöhnlicher Art gemacht, und der untere Boden zur Pastete einen kleinen Fingerstark ausgerollt. Man legt ihn auf ein Backblech, und nimmt ein rund ausgehöhltes Semmelbrod, das man mit weissem Papier umwickelt, so daß es wie ein Berg aussieht. Den Teig bestreicht man rund um mit Eydottern, rollt nach der nemlichen Größe von dem Teig einen Deckel dazu aus, und legt ihn darüber, der auch rund um die Pastete weggeschnitten werden muß, damit man mit dem Rücken eines Messers Zirkel in der Reihe herum

eindrücken könne, um derselben eine hübsche Form zu geben. Man bestreicht sie dann mit Eydottern und bäckt sie ohngefähr eine halbe Stunde. Wenn sie schön goldgelb ist, so wird der Deckel ausgeschnitten, das Papier und die Semmel herausgenommen, die Pastete auf eine Platte gesetzt, alsdann ein gutes Ragout von Hasen dafür hinein gefüllt und heiß serviert. Verschiedenes Geflügel läßt sich auch dazu verwenden.

552. Pastete mit Aal. Paté à l'anguille.

Einem großen Aal wird die Haut abgezogen, der Kopf weggeschnitten und die Eingeweide heraus genommen, dann wird er gespalten, die Gräten herausgelöset, Stücke wie zwey Fingerbreit davor geschnitten und dieselben einmal eingeritzt, nachher in Salz, Essig und trocknen Kräutern mariniert, und nach einer Stunde herausgenommen und abgetrocknet. — Die Einschnitte in den Aal werden mit Eydottern bestrichen, auch eine Hechtfarcé hinein gestrichen. Dann legt man sie in feine Kräuter, und läßt sie auf Kohlen eine Viertelstunde schwitzen. Ein Boden von Blätterteig wird von der Dicke wie ein Pfeifenstiel ausgerollt, der Aal kalt darauf gelegt, von der übrigen Hechtfarcé Klöße formiert und dazu gelegt. Der Teigboden wird mit Eydotter bestrichen, und ein Deckel darüber gelegt, hübsch rund eingeformt, nochmals bestrichen, alsdann drei Viertelstunden lang gebacken, und eine Sardellen- oder von dem Fond abgezogene Sauce darein gegeben, welche auch piquant seyn muß.

553. Pastete mit Enten. Paté aux canards.

Diese Pastete wird, wie bey der Hasenpastete, blind gebacken. Von zwey abgebratnen Enten schneidet man

die schönsten Stücke heraus, und legt sie in eine zu diesem Zweck verfertigte Orangensauce. Wenn es Zeit zum Servieren ist, so dressiert man dieses Ragout in die Pastete, und giebt sie warm zur Tafel. Wenn man will, so kann man von dem Teig blos Ränder machen, um das Ragout damit zu bedecken. Der erste Rand wird so weit und breit als der Rand der Schüssel ist, der zweyte etwas kleiner, der dritte noch etwas kleiner und und so fort. Oben darauf wird ein Deckel gemacht. Sie werden auf einem Blech gebacken, und wenn das Ragout auf die Schüssel angerichtet ist, ein Rand an den andern darüber gelegt. Doch muß diese heiß aus dem Ofen serviert werden.

554. Pastete mit Stockfisch. Paté à la morue.

Aus dem gut gewässerten Stockfisch, etwa an Gewicht 5 Pfund, werden die Gräten herausgelöset, die Haut davon geschnitten, dann das Fleisch in zwey Fingerbreite Stücken zertheilt, und in einer Casserolle mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, bis es nach einer halben Stunde anfängt zu ziehen. Dann wird das Wasser abgegossen, und wieder kaltes darauf gegeben, und so wiederholt man es noch einmal, bis er zuletzt sachte aufkocht. Ist dieß erfolgt, so wird er ausgelegt, und bey Seite gestellt. Von einer Hechtfarcé aber werden Klößchen gemacht; diese, und den Stockfisch legt man schichtenweise in die dazu hergerichtete blecherne Platte, weshalb auf ihr der Blätterteig so dick wie ein Pfeifenstiel ausgerollt, und zugeschnitten seyn muß. Weiter besäet man den Stockfisch mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, und legt ihn ordentlich auf den Teigboden, dazwischen aber einige Schnitzchen Butter. Hernach bestreicht man den inwendigen Rand und macht einen nicht gar zu dicken

Deckel darüber. Zuvor gießt man aber auch eine Sauce à la Creme darein, zu welcher guter Rahm genommen werden muß.

555. Pastete von Filets. Paté de filets de boeuf.

Ein schön gespicktes und wohl mariniertes Filet wird zu beliebigen Stücken zerschnitten und pariert, eine Blechschüssel bedeckt man dazu mit halb Fingersdick ausgerolltem Teig, und schneidet den übrigen rund um ab. Auf diesen aber dressiert man eine gute Godiveaufarcé etwas dick, alsdann die Filets, welche ehevor in einer guten Braise weich gekocht seyn müssen; darauf werden Speckplatten darüber gelegt, der innere Rand mit Eydotter bestrichen, und zuletzt von dem Teig ein Deckel dazu gemacht, die Pastete bestrichen, auf ein Blech gestellt, und so rasch gebacken. Wenn sie dann fertig ist, wird der Deckel ausgeschnitten, der oben aufgelegte Speck herausgenommen, und eine Sauce hachée darein gegossen.

556. Pastete von jungen Hühnern. Paté des petits poulets.

Junge Hühner werden in Stücken wie zu einem Fricassee zertheilt, gut gewässert und alsdann auf ein reines Tuch gelegt. Weiter wird ein großes Stück Butter auf Kohlfeuer in einer Casserolle zerlassen, die Hühner, nebst Zwiebeln, einem Bouquet von feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu gethan, und so läßt man alles recht schwitzen. Man staubt 2 Löffel voll Mehl darauf, rüttelt es gut durcheinander, und gießt ohngefähr soviel Bouillon darein, als man nöthig hat. Diese Sauce muß sich dicklich einkochen, dann setzt man sie samt den Hühnern zum Kaltwerden bey Seite. Ein Boden von Blätterteig wird auf eine Blechschüssel gelegt,

die Hühner hinein rangiert, und aus einer Kalbsfarce, Klöße gemacht, welche man hübsch eintheilt, und ein bischen Wein auf die Hühner träufelt. Zuletzt legt man Speckplatten darauf, macht von dem Teig einen Deckel darüber, und bestreicht die Pastete vor dem Backen. Wenn sie schön gelblicht ist, so wird der Deckel ausgeschnitten, die übrig gebliebene Sauce mit Eydotter legiert, Citronsaft darein gegeben, und sie selbst heiß über die Mitte gegossen und rein passiert.

557. Ordinäre Farcépastetchen. Petits patés ordinaire à la farcé.

Von einem feinen Blätterteig, den man von der Dicke eines Thalers auswalzt, werden mit einem blechernen Ausstecher von derselben Größe so viele Stücke ausgestochen, als man Pastetchen will. Diese legt man dann auf ein Backblech nicht gar zu nahe aneinander; man belegt sie in der Mitte mit einer Kalbs- oder Geflügel-Farcé in der Größe einer Nuß, und walzt eben so viel runde Stücke von dem Teig aus, um obige Pastetchen damit zuzudecken. Ehevor aber werden abgeschlagene Eydotter mit Wasser um die Farcé herum auf den Teig gestrichen, und der Deckel nicht gar fest darauf gedrückt. Wenn es möglich ist, so bäckt man sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten, nachdem man sie zuvor mit obigem Eygelb bestrichen hat, giebt auch wohl dabei Acht, daß die Pastetchen am Rande herum nicht benetzt werden, weil sie dieses im Laufen hindert.

558. Kleine vols aux vent. Petits vols aux vent.

Der Teig wird nicht ganz in der Dicke wie ein kleiner Finger ausgewalzt, mit einem Ausstecher in der Größe eines Thalers die nöthige Quantität der Pastet-

chen herausgestochen, und mit Eydotter und Wasser abgeklopft überstrichen. Mit einem Ausstecher in der Größe eines Zwölfkreuzerstücks drückt man Messerrücken tief auf dem Teig, alsdann werden sie gebacken; sind sie gar, so nimmt man dieß eingeschnittne Stück sauber heraus, und füllt sie mit feinem Salpicon.

559. Kleine Pastetchens à la Reine. Petits patés bouchés à la Reine.

Von einem in der Dicke eines Thalers ausgewalzten Blätterteig werden Pastetchen ausgestochen, die so klein seyn müssen, daß man immer eines ganz speisen kann. Man setzt sie auf ein Backblech, bestreicht sie wie oben gemeldet, drückt mit dem kleinen Ausstecher einen Kreis hinein, und giebt dieselben in einen Backofen oder Rohr. Wenn sie dann fertig sind, so nimmt man das Mittlere aus den Pastetchen heraus, füllt dieselben mit einem Bischen Salpicon und serviert sie recht heiß. — Man kann aus diesem Teig kleine Pastetchen mit etwas Ragout von Karpfenmilchen oder Gänselebern ꝛc. verfertigen.

560. Kleine Juspastetchen. Petits patés au jus.

Von dem Blätterteig werden in der Dicke eines Thalers nach Belieben Pastetchen ausgestochen und in kleine blecherne Model, die wie eine Schüssel geformt sind, hinein gelegt, in die Mitte derselben einer Nuß groß feine Farcé dressirt, rund herum neben der Farcé aber mit abgeklopften Eyern bestrichen, und ein Deckel darauf gethan, alsdann wieder bestrichen und im Ofen gebacken. Man serviert sie heiß, hebt jeden Deckel herunter, macht Einschnitte in die Farcé, und gießt etwas Sauce Espagnole darauf, so sind sie fertig.

561. Kleine Pastetchen à la Mancelle. Petits pates à la Mancelle.

Zu diesen wird der Teig eben so rund ausgestochen, wie bey den vorigen, in die Model gelegt, mit Eyern bestrichen, und alsdann noch ein Kranz sachte darauf gethan. Dieß ist nemlich der Deckel auf die Pastetchen, aus welchen, aber mit einem Ausstecher in der Größe eines Zwölfkreuzerstückes, der Teig aus der Mitte gestochen wird. Man bestreicht dieselben mit Eyern, und bäckt sie schön gelblicht. Beym Servieren füllt man sie mit nachstehendem Ragout:

Von einem abgebratnen Rebhuhn wird das Brustfleisch ausgelöset und fein würflicht geschnitten, das Uebrige aber davon recht fein gestossen. In einer Casserolle werden etwas gute Espagnole, gehackte Schalotten, nebst einem Glas weißen Wein mit dem gestossenen Rebhuhn wohl abgerührt und auf das Feuer gesetzt, damit es sich bindet. Es darf aber nicht kochen, auch muß alles Fette abgegossen werden. Wenn es dicklicht genug ist, so passiert man solches, durch ein Haarsieb so kräftig als es seyn kann, und stellt es dann in eine Casserolle mit kochendem Wasser, damit es warm bleibt. Sobald die Zeit zum Anrichten ist, so legt man das würflich geschnittene Brustfleisch in das Ragout, füllet die Pastetchen damit, und serviert sie heiß.

562. Krebspastetchen. Patés d'ecrevisses.

Von dem Blätterteig werden kleine Pastetchen formiert, und in kleine Model gelegt; man setzt in die Mitte eine Krebsfarcé in der Größe einer welschen Nuß, und etwas geschnittne Krebsschweifchen oben darauf, bestreicht sie mit Eyern, und macht den Deckel darüber.

Darauf bestreicht man dieselben nochmals mit Krebsbutter, und giebt sie in den Backofen. Wenn sie nun schön gelblicht gebacken sind, so thut man den Deckel herunter, ritzt die Farcé durch, und gießt in jedes ein gutes Krebsragout, macht die Deckel darauf, und giebt sie warm zur Tafel.

563. Kleine Pastetchen mit Beschamelle. Petits patés à la bechamelle.

Diese werden vom Blätterteig wie die vorhergehenden gemacht, rund ausgestochen, und müssen halb Fingerdick ausgewalzt seyn. Man setzt dieselben auf ein Backblech nicht gar zu nahe an einander, bestreicht sie mit Eyern, drücket mit einem Ausstecher in die Mitte einen Kreis und bäckt sie hübsch. Nachher füllt man dieselben mit würflicht geschnittnen Hühnerbrüsten in gut zubereitetem Bechamelle, und giebt sie heiß zur Tafel. — Wenn diese Pastetchen aus dem Ofen kommen, so muß man den weichen Teig aus der Mitte immer heraus nehmen, sonst könnte man sie nicht füllen.

564. Austernpastetchen. Petits patés de huitres.

Die dazu erforderlichen Austern werden ausgestochen, und dann läßt man sie in einer Casserolle mit ihrer Sauce eine Viertelstunde auf gelindem Feuer stehen. — Von dem Blätterteig werden Pastetchen formiert, und in kleine Mödel gelegt, in die Mitte setzt man eine Auster und zieht mit einer Federspule den Teig kreuzweis über die Austern, daß es wie eine Rose aussiehet. Die Pastetchen werden auf ein Blech gesetzt, und im Ofen ohngefähr eine Viertelstunde rasch gebacken. Dann nimmt man sie heraus, und träuft in die Mitte etwas Madera

hinein. So wie dieses geschehen ist, so werden sie auch gleich warm zur Tafel gegeben.

XIII. Farcén.

565. Kalbfleischfarcé. Farcé generale.

Es wird das magere Fleisch von einem Kalbsschlegel ausgeschnitten, und die Nerven herausgemacht, dann nebst etwas Speck und einem halben Pfund Nierenfette würflicht geschnitten und in einer Kasserolle auf Kohlfeuer geschwitzt. Wenn dasselbe ausgekühlt seyn wird, schneidet man es mit dem Wiegmesser klein; gleich darauf aber muß es im Reibstein mit feingehackten Petersilien, Zwiebeln, Schalotten, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, dann auch in Milch geweichtem Brod und einigen daran geschlagenen Eydottern fein gerieben werden, und alsdann kann man Gebrauch davon machen.

566. Feine Farcé. Farcé fine.

Von abgebratenem Geflügel wird das Brustfleisch ausgelößet, mit Rindsmark und feingehackten Zwiebeln auf Kohlfeuer geschwitzt, etwas Weißbrod aber in Milch zu einem steifen Brey gekocht. Sobald es kalt geworden ist, schneidet man es klein und reibet dasselbe auch eben so fein im Reibstein zusammen, mit Beyfügung von obiger feingehackter Petersilie, von Zwiebeln, Schalotten, Salz, Pfeffer und Gewürzen, so wie einigen rohen Eydottern. Es ist sehr gut, wenn man sie durch ein Drathsieb streicht.

567. Feine Farcé à la créme. Farcé fine à la créme.

Diese wird wie die vorhergehende aus Geflügelfleisch und Rindsmark gemacht, gut gewürzt, gehackt und im Reibstein fein gerieben, aber keine Eyer und auch kein in Milch geweichtes Brod dazu genommen, sondern nachfolgender Creme: Man legt ein Stück Butter in eine Casserolle, setzt solches auf Kohlfeuer und passiert einige schöne frische Champignions, und ein Stück magern Schinken darinnen, rührt eine gute Portion Mehl daran und eine halbe Maas süssen Rahm dazu. Dieß alles muß unter beständigem Umrühren sich zu einem dicken Brey einkochen; der Schinken und die Champignions werden alsdann herausgenommen. Dieser Creme muß auskühlen, er wird mit obigen Zuthaten wohl fein abgerührt und der nöthige Gebrauch davon gemacht. Man passiert ihn auch durch das Drathsieb.

568. Sainte Menéhoult.

Dazu wird ein gutes Stück Butter in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, und Salz, Pfeffer, Muscatnuß, gestoßener Basilicum darinnen passiert, einige Eßlöffel voll Mehl, jedoch nicht über drey dazu gethan und mit süssem Rahm aufgefüllt. Es muß sich alles dick und kräftig einkochen, auch immer während desselben umgerührt werden. Wenn es dann ausgekühlt ist, so macht man bei verschiedenen Speisen davon Gebrauch, z. B. über ein Stück Rindfleisch oder anderes Fleisch, so auch über andere Speisen, wo sie eine Kruste bilden soll. Diese wird im Backofen bräunlich gebacken; von dem weitern Gebrauch werde ich in der Folge handeln.

569. Krebsfarcé. Farcé à l'écrévisses.

Von fünfzig Stück abgekochten Krebsen werden die Schweife und Scheeren feingehackt, dann ein halb Pfund Reibbrod mit Milch zu einem steifen Brey gekocht, den man alsdann kalt werden läßt. Ein halb Pfund Krebsbutter wird schaumig gerührt, und nach und nach vier Eydotter darein gearbeitet, etwas Salz und Muscatnuß dazu gethan, hernach die gehackten Krebsschweife und Scheeren darunter gerührt, so auch der kaltgewordene Brey. Von drey Eyern wird das Weisse zu Schnee geschlagen und langsam unter die Farcé gerührt. Zu allen Farcén kann man im Butter geschwitzte Zwiebeln und Schalotten nehmen, jedoch zur Krebsfarcé läßt man die leztere weg. —

570. Hechtfarcé. Farcé au brochét.

Zu dieser Farcé wird das Fleisch von einem dreypfündigen Hecht sauber ausgeschnitten, alle Gräten davon heraus gemacht, recht fein gehackt und im Reibstein zart gerieben; ehevor aber müssen kleingeschnittene Zwiebeln in Butter geschwitzt werden. Von drey Semmeln wird die Kruste abgerieben, das übrige zerschnitten und in Milch eingeweicht, oder auch in Milch zu einem dicken Brey gekocht, welches Eingeweichte aber stark ausgedrückt werden muß. Ein Viertelpfund Mark oder Butter, drey ganze Eyer und eben so viel Eyergelb müssen mit obigen Zuthaten in den Reibstein gethan werden, auch Salz, Pfeffer, Muscatnuß darein gegeben, und so eine Zeitlang recht fein durchgerieben werden. Diese Farcén sollten auch jederzeit durch ein messingenes Drathsieb durchgezogen seyn. — Man macht kleine Klöße daraus und gebraucht sie zu Garnituren und farcierten Gerichten.

571. Karpfenfarcé. Farcé à la carpe.

Die Zubereitung dieser Farcé ist eben dieselbe, wie bei den Hechten, man macht davon Coteletten, Brissolles, Escalops und Garnituren zu verschiedenen Speisen.

572. Grüne Farcé. Farcé verte.

Einige Händevoll jungen gewaschenen Spinat stößt man in einem Mörser recht fein, und drückt den Saft mit Stärke durch ein Haartuch in eine Casserolle. Das Ausgepreßte setzt man hernach in kochendes Wasser, damit es wie ein Topfen zusammen laufe und passiert es durch das Haarsieb, auch muß das Wasser davon rein ablaufen. Man meliert diese Farcé unter die Hecht, Geflügel und Kalbfleischfarcé, damit sie schön grün werde.

573. Trüffelfarcé. Farcé aux truffes.

Hierzu nimmt man frische schwarze Trüffeln und schält sie; dann werden sie fein gehackt, in Butter geschwitzt, im Mörser fein gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen und unter die beliebigen Farcen gemengt.

574. Krebsbutter. Beurre d'écrevisses.

Fünf und zwanzig Stück Krebse werden blos im Wasser abgekocht, alsdann ausgebrochen und die Schweife ausgelöst, das Bittere davon weggeputzt, die Krebsschaalen aber fein gestoßen und indessen ein halbes Pfund Butter darunter gemengt. Man läßt sie auf gelindem Kohlfeuer unter beständigem Umrühren eine halbe Stunde schwitzen und sachte braten; wenn der Butter recht roth ist, so gießt man etwas Wasser darein, dann muß sie aufkochen; man drückt alles durch ein Haarsieb und setzt es zum Auskühlen.

575. Salpicon. Salpicon.

Dieses ist ein Ragout, welches zu verschiedenen Gerichten gebraucht werden kann. Man nimmt dazu Ochsengaum, Krebsschweife, Kalbsmilchen, Hühnerkämme, auch etwas von einer abgekochten geräucherten Zunge, Trüffeln, Champignions, Gurken, oder kleine Kapern; übrig gebliebenes Geflügel kann man gleichfalls dazu verwenden. Die Ochsengaumen, Hühnerkämme und Rindsmilchen kocht man in guter Braise sehr weich; sind sie verkühlet, so wird alles, auch die Krebsschweife, Trüffeln und Champignions kleinwürflicht geschnitten, in zerlassener Butter geschwitzt, auch ein Eßlöffel voll Mehl daran gestaubt, und hernach Coulis oder weisse Sauce darein gegeben. So läßt man es kurz kochen und assaisoniert es gut, legiert es mit Eydottern, auch mit etwas Citronsaft. Nun kann man es in Cremebecher füllen, oben mit feinem braunen Reibbrod besäen, etwas Krebsbutter darauf legen, und in einem laulichten Ofen anziehen lassen.

576. Gänseleberfarcé. Farcé de foye d'oies.

Man nimmt nach Belieben einige kleine gemästete Gänselebern, schneidet sie mit einem Wiegmesser fein, schält ohngefähr ein halb Pfund Trüffeln und schneidet sie in Scheiben. Petersilie, Zwiebeln und Schalotten werden in Butter geschwitzt und nach diesem alles fein gehackt. Halb so viel mit dem Messer geschabten Speck, als Gänselebern sind, wird nebst Salz, Pfeffer, Muscatnuß, auch etwas eingeweichtem ausgedrücktem Brod dazu gethan und alles mit 5 oder 6 ganzen Eyern in einem Reibstein fein gestoßen.

Diese Farce dienet zu kalten und warmen Pasteten,

zur Farcierung des am Spieß gebratenen Geflügels und der en Caisse mit Trüffeln gespickten Gänselebern.

577. Unreifer Traubenessig. Verjus.

Zu Ende des Monats August, wenn noch kein Reif gefallen ist, nimmt man grüne Weintrauben, beert sie ab, stößt sie, presset den Saft davon aus, thut ihn in große Gläser oder in ein Gefäße und läßt ihn eine Zeitlang in der Wärme stehen, bis er braußt oder zu schreien anfängt. Alsdann wird er durch einen Filztrichter klar durchgelassen, in Bouteillen gefüllt, ein wenig Oel darauf gegossen und gut zugepfropft, so dauert er sehr lange.

478. Soya zu machen. Soya.

Wenn die Champignions eingemacht werden, nimmt man den Abgang davon, thut ihn in einen Topf, salzt ihn ein und läßt ihn einige Tage an einem warmen Orte stehen, damit er gleichsam gährt. Alsdann wird der Saft rein ausgepreßt, der Satz von einem Schinken (das heißt die Brühe, worinn der Schinken gar gekocht worden) genommen, das Fett davon rein abgeschöpft und derselbe zu dem ausgepreßten Saft gethan; doch braucht man nicht den ganzen Satz zu nehmen, sondern nur so viel, als man nöthig hat, eine halbe Maaßbouteille voll zu machen. Dann wird alles mit dem Weissen von ein Paar Eyern gekläret durch ein Haartuch gelassen und in einer Bouteille verwahrt. Man gebraucht die Soya zu Saucen und Farcen.

579. Mit Eyweis zu klären. Façon de clarifier.

Man schlägt Eyweis mit einem breiten hölzernen Messer oder Reiser zu einem starken Schaum. Die Eyerschaalen werden rein gewaschen, klein gedrückt, in den

Schaum gerührt, sodann alles zusammen in das hineingegossen, was man klar haben will. Nach diesem setzt man es aufs Feuer und rührt es mit einem Anrichtlöffel so lange durcheinander, bis es heiß ist; man läßt es einmal aufkochen, dann wird es vom Feuer genommen und geschwind zugedeckt. So muß es eine Viertelstunde vom ferne am Feuer stehen, die Unreinigkeiten haben sich indessen alle in das Eyweis gezogen, man schäumt dieß ab, und verfährt wie in jedem Falle vorgeschrieben ist.

580. Eyweis zu Schnee schlagen. Oeuf fouetté.

Wird eben so behandelt; es wird jedoch so lange geschlagen, bis es ganz wie Schnee aussiehet, und so steif ist, daß man die Schüssel worin man es schlägt, umkehren kann, und der Schnee fest darinnen bleibt; alsdann muß man ihn aber gleich verbrauchen, denn läßt man ihn stehen, so wird er dünne, und schlägt man ihn länger, so wird er grießlich.

581. Butter schäumig zu rühren. Beurre à la mousse.

Frischer süßer Butter wird in einem Napf mit einem Kochlöffel so lange etwas geschwind nach einer Seite gerührt, bis er ganz weiß ist, und Blasen schlägt. — Alles Gebackene muß man ebenfalls immer nach einer Seite rühren, es sey links oder rechts, je nachdem man sich gewöhnet hat; rühret man aber bald links, bald rechts, so geräth die Backerey nicht.

582. Essenz von feinen Kräutern. Essence aux fines herbes.

Man nimmt Estragon, Pimpernelle, süßen Fenchel, Körbelkraut, Schnittlauch, Petersilie und Basilicum, doch

jedes besonders, damit man von jedem soviel treffe als man will, und mischt sie nach Gefallen zusammen. Der Geschmack ist vortrefflich; man kann nur im Anfang bey der Mischung fehlen, ehe man die Stärke von jedem Kraute kennt. Dann reibt man von einer Orange die Schaale auf Zucker ab, schabt sie mit dazu, und drückt den Saft von derselben wie auch von einer Citrone darauf, läßt alles eine halbe Stunde stehen, und drückt den Saft davon zuletzt durch ein Tuch. Man kann auch wohl zuweilen für Orange und Citronsaft, blos Weinessig nehmen.

583. Feine Kräuter zum Marinieren. Fines herbes.

Folgende Kräuter: Estragon, Basilicum, süßer Fenchel, Pimpernelle, etwas Melisse, Majoran, jedoch wenig, einige Blätter Krausemünze, Pfefferkraut, Portulack, Schnittlauch, Schalotten, Körbel und Petersilie werden sehr fein gehackt, jedoch jedes besonders, und davon nach eigenem Gutdünken die Mischung gemacht. Sollte man diese Kräuter nicht alle haben können, so versteht es sich, daß man einige entbehren kann.

584. Getrocknete Kräuter. Fines herbes en poudre.

Getrocknet kann man anwenden: Pimpernelle, Basilicum, Petersilie, Estragon, Mayoran, Krausemünze, Thymian, Mousserons, Champignions, Pfefferkraut. Dieß letzte wird blos getrocknet, und ganz verwahrt, weil man es nur in Bouquets braucht, alle übrigen werden im Backofen gedörret, im Mörser gestossen, durch ein Haarsieb gesiebt, und in Bouteillen oder steinernen Büchsen aufbewahret, an welche man den Namen jeder Gattung klebt, damit man gleich weiß, was es ist.

Von diesen Kräutern kann man verschiedenen Gebrauch machen, als z. B. zu kalten und warmen Pasteten, Farcen, Saucen, Wildpret und Geflügel.

585. Kalbfleischfarcé. Godiveau.

Es wird das Magere von einem Kalbsschlegel, welcher ohngefähr 5 bis 6 Pfund wiegt, herausgeschnitten, die Haut und Nerven abgesondert, alsdann auch würflicht geschnitten und im Reibstein mit zweymal soviel Nierenfett so fein gestossen, daß sich eins mit dem Andern recht wohl vermengt. Gewürze, Salz und Pfeffer werden sogleich darein gethan, und hernach ein Ey nach dem andern, etwa 3 oder 4 Stücke langsam darunter gemengt und gestossen; die dazu verwendeten Eyer müssen aber sehr frisch seyn. Die Farcé muß mit einem Paar Eyschaalen voll Wasser angefeuchtet und gut verarbeitet werden; auch muß man darauf sehen, daß dieselbe nicht zu dünn werde. Um sich davon zu überzeugen, besäet man das Teigbrett mit etwas Mehl und formiert aus der Farcé einige Klöße, welche man in der Bouillon kochen läßt; sollten sie aber zu zart und weich seyn, so arbeitet man noch ein Ey darunter, und bedient sich derselben nach Willkühr. Auch diese Farcé muß man jederzeit durch ein Drathsieb durchstreichen.

586. Geflügelfarcé. Farcé de volailles.

Von zwey rohen alten Hühnern werden die Brüste herausgeschnitten, Haut und Nerven davon abgeschabt, das Fleisch fein gehackt, und in einem Reibstein mit einem Viertelpfund Butter fein gerieben, hernach die Molle von einem weissen Mundbrod eingeweicht, wieder gut ausgedrückt und zu Obigem in den Reibstein gethan. In diesem wird es mit 2 ganzen Eyern und 2 Dottern nach

und nach fein gerieben, und Salz, so wie Muscatnuß hinzugefügt. Diese Farcé muß durch ein Drathsieb mit einem Anrichtlöffel gestrichen werden. — Anstatt der Butter kann man Ochsenmark dazu nehmen, eben so auch Kalbseiter, welche ehevor gekocht werden müssen.

Diese Farcé dient zu Klößen in die Suppe, zu Entrées mit Sauce Bechamelle, Garnituren, Farcierung des Geflügels und Kalbfleisches. — Um diese Klöße recht egale zu formieren, nimmt man entweder 2 große Theelöffel oder 2 Eßlöffel mittlerer Größe dazu, welche, wenn man sie ins frische Wasser taucht und damit etwas Farcé aufnimmt, durch öfters Umdrehen, diesen eine ovale Form geben. Auf einen mit Butter beschmierten Bogen legt man soviel Klöße als man formiert hat, hält eine kochende Bouillon in Bereitschaft, und legt sie mit dem Papier in dieselbe hinein. Wenn sie aufgekocht haben, zieht man das Papier heraus, und läßt sie gar auskochen. — Die Fasanen- nnd Rebhühnerfarcé wie auch jede Geflügelfarcé wird auf die nemliche Art gemacht.

587. Erdäpfelmehl. Fécule de pommes de terre.

Man nimmt nach Willkühr Erdäpfel von der besten Gattung, die süß und auch zugleich recht mehlicht sind. Sie werden rein geschält, immer aber ehevor gewaschen, und das aus mehrern Wassern; ingleichen muß, wenn man sie abschält, beobachtet werden, daß jede Vertiefung in den Erdäpfeln, und jedes Plätzchen der Auswüchse ganz ausgeschnitten sey. Alsdann stellt man eine große Schüssel auf, mit reinem Wasser, und reibt die Erdäpfeln auf einem großen Reibeisen in das Wasser hinein, in welchem sie ihren Erdgeruch, Schärfe und Säure verlieren. Alsdann werden sie nochmals mit frischem Wasser durchgewaschen, auch dasselbe so rein davon gegossen,

daß der Satz am Boden ganz weiß zurückbleibt, denn das ist das Wesentlichste davon. Man trocknet den Rest langsam in einem beynahe schon ausgekühlten Backofen, auf geflochtenen Weiden, und stößt ihn, wenn er recht hart und trocken ist, im Mörser so fein, daß man ihn durch ein seidenes Zuckersieb durcharbeiten kann; das Gröbere, was im Sieb zurücke bleibt, wird neuerdings gestossen und geseiht. Um dieses Mehl trocken zu erhalten, füllt man es in papierne Säcke, oder in Gefäße, welche keine Feuchtigkeiten zulassen. So läßt es sich Jahrelang aufbehalten, und zu Brod, verschiedenen Bäkkereyen und Pürees verwenden. Bäckt man Hausbrod davon, so bin ich der Meynung, daß man immer die Hälfte von anderm Mehl darunter nehmen soll.

588. Vermischtes Hachis. Hachis melé.

Zu diesem läßt sich Fleisch, alle Gattungen Geflügels, Wildpret, Fasanen und Rebhühner verwenden, nur Haut und Nerven müssen gut davon abgesondert werden. Alsdann schneidet man es mit dem Wiegmesser ganz fein, setzt in einer Casserolle ein paar Stücke Butter oder gutes Nierenfett aufs Kohlfeuer und hackt ein Duzend schön geputzte Champignions, auch Schalotten recht fein, giebt Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu, und dämpft sie weich. Alsdann wird ein Bischen Mehl darein gestaubt, auch etwas Bouillion darauf gegossen, damit es einigemal aufkochen kann, nachher wird das gehackte Fleisch hinein gerührt, daß es auf heißer Asche langsam und kurz einkoche, denn das Hachis muß kräftig, und darf weder zu dick noch zu dünn seyn. Vor dem Anrichten legiert man es mit einigen Eydottern und Citronsaft, garniert eine Platte mit Croutons, serviert das Hachis darein und poschierte Eyer darauf.

589. Hachis von Hasen. Hachis de liévre.

Wenn das Hasenfleisch gehörig gehäutet und die Nerven gut abgesondert sind, so wird es mit dem Wiegmesser fein geschnitten, ein starkes Stück Butter aber im Mehl umgekehrt, und in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, dann eine feingehackte Sardelle und eine große Zwiebel mit ein Paar Nelken besteckt, darein gegeben, auch wenn es so eine Weile geschwitzt hat, ein Glas rother Wein, nebst etwas Bouillion oder Jus darauf gegossen und langsam umgerührt. Man muß acht geben, daß dieses Hachis nicht aufkocht, sonst würde es hart und trocken werden, deßwegen gerathen dergleichen Hachis immer besser, wenn man sie von abgebratnem Fleisch oder Geflügel bereitet, und nicht lange auf dem Kohlfeuer läßt. In die Platte legt man gebackne Semmelschnitten, und dressiert das Hachis darauf, die Zwiebel aber thut man hinweg; sobald der Citronsaft darein gedrückt ist, wird es zur Tafel gegeben.

XIV. Wildpret.

---

590. Faisan aux choux. Fasan im Weißkraut.

Der Fasan wird gerupft, flambiert, ganz wie zum Braten dressiert, und mit Speckplatten eingebunden in eine Casserolle gelegt, nebst etlichen gelben Rüben, Zwiebeln, einem Paar Gewürznelken, Lorbeerblatt, schönen Speckplatten, vier kälbernen Schnitten, einem Stück Cervelatwurst und grobem Pfeffer. Ist der Kohl abblanschiert, so wird er zu dem Fasan gelegt und mit demselben, bey zugegossener guter Bouillion gar fertig und kurz gekocht bis er weich ist. Vor dem Anrichten schöpft man

das Fett herunter, dressiert den Fasan auf eine Platte, den Kohl ringsherum, und giebt alsdann eine Wildpretsauce darüber.

591. Filets de faisan aux truffes. Fasanenfilets mit Trüffeln.

Von einem schön hergerichteten Fasan werden die Filets fein gespickt, alsdann in eine Casserolle Zwiebeln, gelbe Rüben, ein Lorbeerblatt, Gewürznelken, eine Speckplatte und etliche Schnitzchen Kalbfleisch nebst ein wenig Salz hinein gethan, langsam gekocht und auf eine Platte dressiert. Man garniert sie mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln, legt unten wie oben eine Speckplatte und etwas Pfeffer darein, und läßt sie so im Butter etwas schnell auf Kohlfeuer braten. Eine Trüffelsauce wird zuletzt warm darüber serviert.

592. Faisan à l'espagnole.

Der Fasan wird, wenn er gehörig flambiert und ausgeweidet ist gesalzen, gepfeffert, mit Speck eingebunden, am Spieß gebraten, und entweder eine Sauce Espagnole oder Ragout von Oliven darüber gegeben.

593. Faisan aux truffes. Fasan mit Trüffeln.

Wenn der Fasan wie zum Braten hergerichtet ist, so wird auch die Leber mit Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, geriebenem Speck, Trüffeln, Salz, Pfeffer, Basilicum und dem Gelben von einem Ey fein geschnitten, und zur Farcé gestossen, womit man den Fasan füllt. Diesen bindet man mit Speck und Papier ein, brät ihn schön langsam am Spieß, begießt ihn von Zeit zu Zeit immer mit Butter, und serviert wenn er fertig ist, eine gute

Trüffelsauce darunter, wozu ein Ragout von Trüffeln am besten geeignet ist.

594. Salmy de faisan. Salmy von Fasanen.

Hat man etwas von einem Fasan übrig, so schneidet man zierliche Stücke von der Brust, das Knochenwerk aber stößt man klein und nimmt es zur Sauce. Desgleichen giebt man dazu würflicht geschnittenen Schinken, gehackte Sardellen und einige Citronscheiben, nebst einem Glas guten Wein und brauner Coulis, läßt dieses eine Weile kochen, dann wird die Sauce auf den geschnittenen Fasan gestrichen und bey dem Anrichten Citronsaft dazu gegeben.

595. Salmy von Rebhühnern.

Wird wie das vorhergehende zubereitet, und so es seyn kann, Burgunderwein dazu genommen; der Geschmack davon wird noch feiner.

596. Ragoût von Rebhühnern. Ragout de perdrix.

Man schneidet abgebratene Rebhühner in Stücken, und legt sie in eine Casserolle; hierauf schwitzt man Mehl und Butter braun, füllt sie mit guter Jus, und einem Glase Rheinwein auf, thut einige Citronscheiben, auch eine mit Nelken gespickte Zwiebel dazu, läßt die Sauce verkochen und streicht sie auf die Rebhühner, drückt von einer Citrone den Saft dazu und garniert sie mit Croutons. —

597. Rebhühner en paquet. Perdrix en paquet.

Die Rebhühner werden gehörig zurecht gemacht, die Lebern nebst etwas Sardellen mit unter die Farce genommen, und die Rebhühner damit farciert. Dann bin-

det man sie mit einem Bindfaden zusammen und giebt ihnen ein gutes Ansehen; in einer Casserolle aber läßt man Butter, Sellery, gelbe Rüben, Schalotten, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und magern Schinken schwitzen, und zuletzt auch noch die Rebhühner selbst. Hernach legt man sie auf ein schweinenes Netz, bedeckt sie mit Citronscheiben und magern Speckscheiben, giebt auch noch das Wurzelwerk worein die Rebhühner geschwitzt wurden, nebst einem Paar Nelken dazu, wickelt das Netz zusammen, schlägt einen Bogen Papier darum und bindet alles mit Bindfaden fest zu. Dieß Packet legt man in eine Casserolle und läßt es im Backofen eine gute Stunde gar gehen, dann werden die Rebhühner ausgewickelt, und mit einer Sauce piquante angerichtet.

598. Perdrix aux choux. Rebhühner im Weißkraut.

Die Rebhühner werden ausgenommen, hübsch dressiert, und dann in einer Casserolle mit Speckplatten, einem Stück Schinken, Zwiebeln und gelben Rüben auf Kohlfeuer gesetzt, über welchem man sie eine Weile anziehen läßt. — Würsching oder Weißkraut wird in der Mitte durchgeschnitten, im Wasser weich gekocht, auf eine Serviette zum Trocknen gelegt, die mittleren Strünke herausgeschnitten und das Wasser gut ausgedrückt, Salz, Pfeffer, auch Muscatblüthe darauf gestreuet, und fest zusammen gerollt, mit Bindfaden umwunden, sodann zu den kochenden Rebhühnern gelegt und mit fetter Bouillon aufgefüllt. Hat man es langsam gar werden lassen, so gießt man den Fond der Rebhühner herunter und schöpft das Fett davon ab, giebt eine Sauce Espagnole dazu, kocht es kurz und dressiert die Rebhühner auf eine Platte, garniert sie mit dem gekochten Weißkraut oder

Würsching, glaciert sie und stellt alles in den Ofen zum Trocknen. Bey dem Anrichten passiert man obige Sauce über die Rebhühner. Man garniert sie auch mit Salami oder geräuchertem Schweinfleisch.

599. Sauté de filets de perdreaux aux truffes.

Aus den Rebhühnern werden die Filets herausgeschnitten, fein geklopft und pariert. Ein gutes Stück Butter wird in einer Casserolle zerlassen, die Filets, eins neben dem andern darein geschichtet, die Trüffeln in Scheiben rund geschnitten, auf die Filets gelegt, und Salz und weisser Pfeffer dazu gegeben. Kurz vor dem Anrichten, werden sie auf starkes Kohlfeuer gesetzt, und wenn sie auf einer Seite fertig sind, umgewendet und gar gemacht. Die Filets dressiert man wie eine Krone auf die Platte; zwischen jedes derselben wird ein Crouton von Brod in der nemlichen Form dazwischen gelegt, und glaciert, von den übrig gebliebenen Trüffeln die Butter abgeschöpft, eine Sauce Espagniole und ein halb Glas guter Wein dazu gethan. So lasse man alles stark aufkochen, gebe Citronensaft darein, und gieße die Sauce mit den Trüffeln in die Mitte der dressierten Filets hinein. Zu bemerken ist, daß die Haut von jedem Filet recht behutsam abgeschnitten werden müsse, damit nicht viel Fleisch an der Haut hängen bleibt. Zu dieser Speise gehören wenigstens 6 Rebhühner. Um den Rest der übrig gebliebenen Rebhühnerstücke zu verwenden, kann kann man eine Timballe daraus verfertigen; auch wenn sie gestossen werden, läßt sich eine gute Pürec daraus machen.

600. Gedämpfte Rebhühner. Perdreaux étouffées.

Die Rebhühner werden hübsch dressiert, ein gutes

Stück Butter in eine Casserolle gethan, Zwiebeln, Schalotten, und ein Stück Schinken dazu, die Rebhühner auf die Brust hinein gelegt, und die Rücken mit feinen Speckplatten zugedeckt. So läßt man sie auf starkem Feuer anziehen, damit sie Farbe bekommen, gießt ein Glas Wein und etwas Jus oder Bouillon dazu, läßt sie langsam gar kochen, damit sie sich schön glacieren, dressiert alsdann die Rebhühner, schöpft das Fett davon ab und giebt zu diesem Fond etwas Espagnole. — Dann lasse man es zusammen aufkochen, schäume es ab, drücke Citronsaft daran und passiere es unter die Rebhühner. — Im Fall dieselben nicht genug glaciert sind, so bestreiche man sie hernach mit Glacé.

601. Purée de perdreaux. Püree von Rebhühnern.

Einige Rebhühner werden dressiert und gebraten; wenn sie kalt sind, schneidet man das Fleisch heraus und stößt es in einem Reibstein recht fein. Die Knochen davon aber werden mit einem guten Glas Wein, Bouillon, Zwiebeln, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Gewürz gekocht, sodann eine Sauce Espagnole daran gethan, kurz gekocht und dann passiert, mit den Rebhühnern abgestoßen, zuletzt durch ein Haartuch gestrichen, stets warm erhalten und in Croußade serviert.

602. Perdreaux en papillotes. Rebhühner in Papilloten.

Wenn das Rebhuhn gehörig ausgenommen und flambiert ist, so schneidet man es der Länge nach entzwey und nimmt die Theile des Rückgrates hinweg; dann wird Butter in eine Casserolle gelegt, die Rebhühner darein gethan und mit Salz und Pfeffer 6 Minuten wohl pas-

siert, so daß sie beinahe fertig sind. Hernach läßt man sie kalt werden und giebt feine Kräuter und Petersilie dazu. Ein Quartblatt weisses starkes Papier wird in die Quere gelegt und gebogen, dann mit einer dünnen Speckplatte bedeckt, die feinen Kräuter darauf gelegt, hernach das halbe Rebhuhn und wieder feine Kräuter darüber, worauf man es mit einer Speckplatte zudeckt. Die Papillote biege man an dem Rande recht um, damit kein Saft heraus läuft, und bestreiche dieselbe von aussen mit feinem Oel. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man die Papilloten auf den Rost und brät sie auf beiden Seiten bey gelindem Kohlfeuer. —

603. Perdrix farcie au truffes à la broche. Gefüllte Rebhühner mit Trüffeln.

Wenn die Rebhühner flambiert und ausgenommen sind, werden sie auf folgende Art gefüllt: Man nimmt eine Quantität Trüffeln und schält sie fein; dann werden sie mit geschabenem Speck, etwas Butter, fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Gewürz auf Kohlfeuer passiert, und so läßt man sie kalt werden. Sodann farciert man die Rebhühner damit, dressiert sie hübsch rund, damit nichts heraus läuft, spickt sie mit feinem Speck symmetrisch und brät sie am Spies, dressiert sie auf die Platte und serviert sie mit Jus und Citronsaft oder Sauce aux truffes, auch mit poivrade.

604. Cailles aux truffes. Wachteln mit Trüffeln.

Die Wachteln werden wie die Rebhühner zubereitet, man brät sie am Spies oder kocht sie in einer guten Braise mit Speck und feinen Kräutern. Wenn sie gar gekocht sind, so dressiert man sie auf eine Platte und giebt eine bereits verfertigte Trüffelsauce darüber. Zur Abwechs-

lung werden auch die Wachteln mit feiner Farcé und Trüffeln gefüllt und alsdann heiß zur Tafel gegeben.

605. Cailles à l'estoufade, Gedämpfte Wächteln.

Man bereitet sie eben so, wie die Rebhühner à la bonne femme.

606. Perdreaux à la bonne femme.

Man richtet und dressiert die Rebhühner wie zum Braten zu, legt sie auf Speckplatten in eine Casserolle, und deckt sie auch wieder damit zu, giebt Salz, Pfeffer, Gewürznelken, feine trockne Kräuter und gelbe Rüben dazu, netzt sie mit guter Bouillon oder Jus, und läßt sie auf heisser Asche langsam im Saft kochen. Bei dem Anrichten wird das Fett abgeschöpft und die Sauce darüber passiert.

607. Cailles au gratin.

Die Wachteln werden in einer guten Braise gekocht und der Leib mit einer Leberfarcé eingefüllt, welche aber nur aus Wachtellebern gemacht wird, wovon man auch etwas übrig lassen muß, um die Scharren zu machen. Diese Farcé streicht man auf eine Platte, legt die Wachteln gut assaissoniert darauf, und so muß man sie wohl anziehen lassen, das Fette rein abschöpfen und eine sauce Italienne darüber geben.

608. Sauté de filéts de cailles.

Die Filets von zehen Wachteln werden pariert und in das Sautoir hübsch eingerichtet; man gießt laulicht zerlassene Butter darüber, giebt Salz und Pfeffer dazu, und läßt sie im Augenblick des Anrichtens 4 oder 5 Minuten auf starkem Kohlfeuer anziehen. Sind sie gar, so

werden sie auf eine Platte in Form einer Krone dressiert, und zwischen jedem Filet immer ein Crouton dazu, welches glaciert seyn muß, so wie auch in die Mitte hinein desgleichen. Das Fett wird abgeschöpft, eine klare Espagnole, mit einem Stücklein Glacé aufgelößt, darunter gegeben und schnell serviert.

609. Cailles aux choux milanais. Wachteln mit Würschingkraut.

Die Wachteln werden rein ausgenommen und in einer Braise mit in vier Theile geschnittenem Würsching oder Weißkraut, Speck und Muscatnuß kurz gekocht, ein wenig weisse Coulis darein gethan, das Fett abgegossen, und die Wachteln sammt dem Weißkraut hübsch dressiert und glaciert.

610. Cailles roties. Gebratene Wachteln.

Junge fette Wachteln werden ausgenommen und schön dressiert, gesalzen, gepfeffert, alsdann mit Speckplatten und Weinblättern eingebunden, am Spieß gebraten und mit Citronschnitten serviert.

611. Bécassine à l'éstoufade. Schnepfen gedämpft.

Einige schöne Schnepfen werden flambiert und ausgenommen. Von dem Eingeweide wird eine gute Farcé gemacht und wohl assaissoniert, auch mit fein geriebenem Speck vermengt, Butter, feine Kräuter, Capern, Sardellen, Salz und weisser Pfeffer dazu gethan und fein zerhackt, die Schnepfen damit farciert, dann mit Bindfaden wieder dressiert, als wären sie ganz. — Hernach werden sie in einer Casserolle auf gelindem Kohlfeuer gedämpft, etliche Speckplatten und Kalbsschnitte darein gethan, etwas gute Jus und ein Glas Rheinwein dazu ge-

gossen, reines Papier darauf gelegt und der Casserolledeckel darüber. Wenn sie nun fertig sind, so dressiert man sie auf eine Platte recht hübsch, gießt das Fett davon ab und passiert die Sauce darüber.

612. Surtout de bécasse.

Man nimmt die Eingeweide von einigen frischen Schnepfen und bereitet eine gute Salmy davon. Ist diese kalt geworden, so legt man sie in die Mitte einer Platte, macht einen Rand von einer feingekochten Farcé herum, und deckt sie auch oben ganz zu. Wenn man Semmelbrosen darauf gesäet und zerlaßne Butter darüber geträufelt hat, läßt man sie im Backofen etwas Farbe nehmen und serviert sie heiß.

613. Bécasse à la broche sauce au salmy. Schnepfen in der Salmy.

Es werden ein Paar frische Schnepfen flambiert, ausgenommen und zum Braten hergerichtet, aus den Eingeweiden aber eine gute Farcé gemacht. Hat man ein drittes gebratnes Rebhuhn, so wird es in einem Reibstein ganz gestoßen, gehackte Schalotten, Salz, weisser Pfeffer und rother Wein in einer Casserolle auf heisser Asche eine kleine Weile gekocht, auch etwas Bouillon dazu gegeben, dann Citronsaft darein gedrückt, die Sauce durch ein Haartuch gestrichen, über die Schnepfen gegeben und diese mit Crouton garniert.

614. Salmy de bécasse. Schnepfen auf andere Art.

Die Schnepfen werden wie die vorhergehenden zubereitet, nur müssen sie zerschnitten, die Glieder ausgelöset und in die Sauce gelegt werden. Ist sie kurz gekocht, so serviere man sie.

615. Sauté de filets de bécasses.

Von vier frischen Schnepfen werden die Filets heraus geschnitten, mit dem Messer schön pariert und eines neben dem andern in die Sautoir oder Tortenpfanne rangiert, auch laulicht zerlaßne Butter darüber gegossen und Salz und Pfeffer dazu gegeben. Im Augenblick des Anrichtens setzt man solche auf starkes Kohlfeuer, und kehret, wenn die Filets auf einer Seite steif sind, sie auf die andre; man lasse sie aber nicht lange auf dem Feuer, denn sie dürfen nicht zu viel gekocht seyn. Dann werden sie heraus genommen und auf eine Platte, in Form einer Krone dressiert, dazwischen aber immer ein Crouton; die Knochen der Schnepfen läßt man mit etwas Wein, Lorbeerblättern und Gewürznelken zu einer Glacé kochen. Wenn sie fertig ist, so gießt man ein Gläschen Wein und eben so viel Bouillon als Espagnole darein, läßt auch alles bis zur Hälfte einkochen. Die Sauce wird durch ein Haarsieb über die Filets passiert.

616. Sauté de filets de bécasses à la provençale.

Die Filets werden wie die vorhergehenden hergerichtet, müssen aber noch gesalzen und mit Gewürz und feinem Oel mariniert werden. Ferner wird in eine Casserolle feines Oel gegossen, die Abfälle der Schnepfen hinein gelegt, und Petersilie darein gethan, auch Gewürznelken, Schalotten und ein Lorbeerblatt. Wenn sie dann ein Paarmal aufgestoßen haben, so nimm einen Löffel voll feines Mehl, rühre ihn mit Bouillon ab, und gieb ein gut Glas Wein dazu, lasse solches bis zur Hälfte einkochen, schöpfe alsdann das Fett herunter, und passiere alles durch ein Haarsieb. Bey dem Anrichten setzt man die Filets einige Minuten auf rasches Feuer und läßt sie anziehen, dann dressiert man sie mit Crouton vermengt auf

eine Platte, in Form einer Krone, drückt etwas Citronsaft in die Sauce und gießet solche über die Filets.

617. Bécots au jus d'orange. Junge Schnepfen mit Orangesaft.

Sie werden gesalzen und nur halb gebraten, dann in eine Casserolle gethan, etliche Champignions, Schalotten, Pfeffer, fein geriebener Speck dazu gelegt und so eine halbe Viertelstunde auf gelindem Kohlfeuer gedämpft. Hernach dressiert man sie auf eine Platte und drückt in die Sauce Orangensaft oder verfertigt eine Sauce aus ihren Eingeweiden.

618. Grives rotis. Kronabitvögel gebraten.

Diese Gattung Vögel, so wie die Lerchen, werden mit Speck eingebunden, an kleine Spießchen gesteckt und gebraten. Auch brät man sie ohne Speck und besäet sie mit Reibbrod.

619. Grives à la Moskow. Kronabitvögel nach Moscovitischer Art.

Wenn die Kronabitvögel schön dressiert sind, so legt man sie in eine Casserolle, giebt geschabten Speck, Salz und Pfeffer, Trüffeln oder Champignions dazu, passiert sie einigemal auf Kohlfeuer, gießt ein Glas Franzbranntwein dazu, zündet diesen an, und giebt, so bald er verloschen ist, gute Jus hinein, läßt sie ein wenig kochen, und serviert sie hernach wie die Tauben en Compote.

620. Sercelle oder Wasserenten.

Diese Enten werden ausgenommen und dressiert, in den Leib füllt man eine feine gekochte Farce von Leber, Speck, Schalotten, Trüffeln, Salz, Pfeffer, etwas ein-

geweichtem Brod und zwey Eyern, alles fein zusammen gestoßen. — Sodann steckt man sie an den Spieß und brät sie nicht zu hart. Man serviert sie mit Trüffelsauce oder poivradé. — Man dämpft diese Enten auch auf dieselbe Art, wie die Rebhühner und garniert sie mit Oliven; auch giebt man zur Abwechslung Jus d'orange.

621. Filets de sercelles aux anchois. Filets von Wasserenten mit Sardellen.

Die Enten werden am Spieß gebraten, jedoch nur zur Hälfte. Man läßt sie kalt werden und schneidet hernach die Brüste oder Filets heraus, bestreicht eine Schüssel mit Butter, legt geriebenen Käse darauf, und richtet die Filets dazu. Weiter nehme man geputzte Sardellen ohne Gräten, belege die Filets damit, gebe etwas kalte Espagnole darauf, bestreue sie mit Semmelbrösen und Käse, pflücke etwas Butter dazu und lasse alles im Ofen Farbe nehmen. Beym Servieren drücke man entweder Citronen oder bittern Orangensaft darauf.

622. Sercelles à la broche. Wasserenten am Spieß gebraten.

Wenn diese Enten am Spieß gebraten sind, so kann man verschiedene Gattungen Ragout dazu servieren, so auch Salmy.

623. Brisolles von wilden Enten. Brisolles des canards sauvages.

Die Enten werden rein gemacht, das magere Fleisch von den Knochen geschabt, mit feingehacktem Mark in einem Reibstein untereinander gestossen, und kleine Brisolles, runde Plätzchen, davon gemacht. Dann läßt

man sie in Butter und feinen Kräutern gar gehen, giebt ein Paar Anrichtlöffel voll gute Coulis darauf, dann Salz, Pfeffer, Muscatnuß und gehackte Sardellen hinzu, läßt alles einigemal durchkochen und serviert sie. —

624. Ragout von wilden Enten. Ragout des canards sauvages.

Wenn die Enten im Saft gebraten sind, so wird die Haut abgemacht, die Brust ausgelöset und fein geschnitten. Die Knochen werden mit Butter und Zwiebeln, dürren Kräutern und gelben Rüben in einer Casserolle auf Kohlfeuer passiert, Mehl daran gestaubt, ein Glas rother Wein und Jus dazu gegossen; kurz gekocht, hernach etwas guter Weinessig darein gegeben, abgeschaumt und die Sauce über die wilden Enten passiert. Dieses Ragout kann rund herum mit Croutons oder in Schmalz gebackenen Eyern garniert werden.

625. Farcierte wilde Enten mit Sauce hachée. Canards farcis sauce hachée.

Wenn die Enten gehörig rein gemacht sind, sucht man vom Halse an die Haut von den Brüsten loszumachen, und spritzt mit einer Wurstspritze eine gute Farce hinein. — Zu dieser werden die Entenlebern, Trüffeln, Sardellen und feine Kräuter, genugsam Salz, Pfeffer und Muscatnuß genommen, und vorher alles in einem Mörser gestossen. Hierauf werden sie gespickt, Speckscheiben darauf gelegt und mit Bindfaden zusammen gebunden, am Spieß bey nicht starkem Feuer eine Stunde gebraten, und eine Sauce hachée darunter gegeben. Diese wird mit Butter, Trüffeln, Kapern, Champignons und Sardellen zubereitet, alles fein gehackt und auf Kohl-

feuer geschwitzt, etwas Coulis darauf gegossen, Citronsaft dazu gedrückt und serviert. — Man kann sie auch zubereiten wie die Rebhühner-Etouffé mit Ragout von Trüffeln, mit Ragout von Oliven, en Salmy, am Spies gebraten, gespickt, mit saurem Rahm begossen, mit Kapernsauce. — Auch serviert man sie mit Rüben, Linsen, Erdäpfeln u. s. w.

626. Oie en daube. Gänse en daube.

Nachdem die Gans flambiert und ausgenommen ist, wird sie dressiert und mit gesalzenem Speck gespickt, gesalzen, gepfeffert, auch etwas Gewürz hinein gethan. Sodann legt man auf den Boden einer länglichten Casserolle Speckplatten, die Gans, gelbe Rüben, Gewürznelken, einige ganze Zwiebeln, Petersilie und einige Stücke von einem Kalbsjarret, deckt alles wieder mit Speckplatten zu, giebt einige Anrichtlöffel voll Bouillon darein und läßt solche zwey Stunden langsam kochen; auch etwas länger, wenn die Gans noch nicht weich seyn sollte. Dann schöpft man das Fett herunter, kocht die Braise immer kürzer, dressiert die Gans auf die Platte und passiert die Sauce darüber. Man serviert sie auch mit glacierten Zwiebeln, Sauce tomate, auch mit glacierten Rüben und Weißkraut.

627. Aiguillettes d'oie.

Von einigen so eben gebratnen Gänsen schneidet man die Filets heraus; den Saft davon aber der beym Herausschneiden ablauft, thut man in eine Casserolle, giebt etwas Espagnole dazu, weißen Pfeffer darein, läßt ihn ein wenig kochen, und passiert die Sauce unter die Filets.

628. Hasen im Ragout. Ragout de lièvre.

Man häutet den Hasen, löst das Rückenfleisch aus, und schneidet platte Scheiben davon, mariniert es eine Stunde in feinem Oel und Weinessig, klopft die Platten dünn aus, bestreicht sie mit einer feinen Farcé und legt dann immer wieder eine solche Platte darauf. Hierauf läßt man Butter in einer Casserolle zergehen, thut die farcierten Brisolles hinein, läßt sie darinnen gar werden, und richtet zuletzt eine Sauce poivrade darüber an.

629. Matelotte de lièvre. Hasenmatelotte.

Der Hase wird gehäutet, in Stücken zerschnitten, und mit einer Quantität Zwiebeln in Butter braun geschwitzt, Salz, Pfeffer und Gewürz, einige Citronscheiben und ein gutes Glas rother Wein dazu gethan, und der Hase darin weich gedämpft. Hernach wird ein Stück Butter mit gestoßenem Zucker und etwas Mehl braun gemacht, mit obigem Fond aufgefüllt, und die Sauce langsam kurz gekocht; im Fall sie aber zu dick würde, wird etwas Jus darein gegossen, das Fett abgeschöpft, die Sauce über den Hasen passiert, und mit den Zwiebeln garniert.

630. Filets de lièvre, sauce hachée. Filets von Hasen, Sauce hachée.

Von einem gebratnen Hasen werden die Filets in gleicher Größe herausgeschnitten, in eine Casserolle gelegt, und mit einer Sauce hachée serviert.

631. Filets de lièvre, sauce au civet. Filets von Hasen, mit dessen Pfeffer.

Man schneidet die Filets von einem Hasen heraus

und legt sie in eine Casserolle. Die andern Abfälle des Hasens werden ebenfalls in eine Casserolle gethan, etliche in Scheiben geschnittne Zwiebeln, Gewürznelken, Lorbeerblatt, gelbe Rüben und Pastinak, dann ein Quart rother Wein, nebst einer guten Bouillon dazu gegeben, und eine Viertelstunde gekocht. Alsdann passiert man dieses über die Filets, drückt Citronsaft darauf, und serviert sie heiß mit Sauce au civét.

632. Gateau de liévre. Hasengateau.

Von einem schönen Hasen werden die Filets herausgeschnitten, ingleichen so es möglich ist, Rebhühnerbrüste, ein zartes Stück Hammelfleisch, und gutes Nierenfett mit dem Hasen recht fein geschnitten, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Gewürz und dürre Kräuter dazu gethan, in einem Napf gut abgerührt, in Würfeln geschnittene Trüffeln, sammt Speck und Schinken auf gleiche Weise nebst 4 Eyern beygefügt, und gut durcheinander gerührt. Eine Casserolle wird mit Speckplatten ausgelegt, obige Masse hineingefüllt, und ebenfalls mit Speckplatten wieder zugedeckt. Man läßt den Kuchen ein Paar Stunden im Ofen backen, und serviert ihn kalt, ganz oder auch aufgeschnitten, mit Gelée garniert.

633. Filets de lévreaux au beurre. Filets von jungen Hasen.

Man schneidet schöne Filets von einigen jungen Hasen, spickt sie mit Sardellen, die ehevor ausgewässert seyn müssen, und legt sie alsdann in eine Casserolle mit einem großen Stück Butter, gehackten Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Muscatnuß. Sie werden dann zugedeckt, hernach eine halbe Stunde gekocht, das Fett davon gegossen, und in eine bereits hergerichtete Sauce

Espagnole hineingelegt, auch etwas Bouillon dazu geschüttet. Man drückt zuletzt Citronsaft darein, und giebt sie zur Tafel. Obige Hasenfilets kann man mit Cucummern oder auch Sauce anchois servieren.

634. Lapéreau à la minute.

Nachdem der Hase gehäutet und rein gemacht ist, wird er in Stücken geschnitten, ein gutes Stück Butter in einer Casserolle heiß gemacht, der Hase darein gelegt, und gestoßne dürre Kräuter, Salz, Pfeffer und Gewürze dazu gegeben, auf starkem Kohlfeuer passiert, fein gehackte Schalotten und Petersilie darein gemengt und gedämpft. Bis er gar wird, gebe man etwas Weinessig dazu und dressiere ihn dann auf die Platte mit den Kräutern und etwas zerlassener Glacée.

635. Quenelles de lapin. Klöße von Kaninchen.

Von zwey Kaninchen wird das Fleisch von den Knochen geschnitten, die Haut nebst den Nerven mit dem Messer weggeschabt, die Kruste von einem Mundbrod fein abgeschnitten und die Molle in Milch eingeweicht, sodann aber stark ausgedrückt. Das Fleisch selbst wird mit einem Wiegmesser fein geschnitten, in einem Reibstein fein gestossen, sodann ein halb Pfund Butter dazu gerieben, und das Brod, das Salz, der Pfeffer und dürre Kräuter fein gestossen darein gethan. — Fünf Eyer werden eins nach dem andern dazu geschlagen, und nur das Weiße von 3 zurückbehalten und zu Schnee geschlagen, den man auch darunter mengt. Man probiert in kochender Bouillon einen Klößchen, und wenn die Masse etwa zu hart wäre, rührt man noch ein Ey dazu, und macht die Klößchen von der übrigen Farce.

636. Vom Rehe. Chevreuil.

Schlegel und Rehziemer werden abgehäutet, fein gespickt, in eine Marinade von Salz, Pfeffer, Essig, Zwiebeln und dürren Kräutern gelegt, beym Gebrauch am Spieß oder im Ofen gebraten, und mit Sauce piquante, oder saurer Rahmsauce und Capern serviert. — Hals, Brüste und Vordertheil, welche man auch so mariniert, kann man als Ragout und wie Hasencivet zubereiten.

637. Hirschziemer, à la St. Hubert. Selle de cerf à la St. Hubert.

Dieser Ziemer wird ausgebrochen und mit Bindfaden in gehöriger Form zusammengebunden. In einer Casserolle wird Speck, Zwiebeln, gelbe Rüben, Gewürz, Salz und Pfeffer auf starkem Kohlfeuer mit dem Rehziemer bräunlicht angezogen, eine Bouteille Wein daran gegossen, und dürre Kräuter dazu gelegt, worin man ihn langsam weich dämpfen läßt. Wenn er nun fertig ist, wird er auf ein reines Tuch zum Auskühlen gelegt; fein geriebenes schwarzes Brod, gestoßner Zimmt und Zucker in einer Schüssel mit einem halben Pfund Butter und einigen Eyergelb abgerührt und der Ziemer ringsherum halbfingerdick damit belegt. Hat man ihn im Backofen langsam Farbe nehmen lassen, so wird er mit Kirsch- oder Hagebuttensauce serviert. — Diese Ziemer kann man auch mit abgerührtem Eyergelb und Butter bestreichen, mit Reibbrod bestreuen, alsdann im Ofen Farbe nehmen lassen, und eine Sauce piquante dazu servieren.

638. Cuisses de cerf. Hirschschlegel.

Aus den Hirschschlegeln werden hübsche Fricandeaux geschnitten, fein gespickt, und nach oben angegebner Art

in ihrem eigenen Saft gedämpft. Wenn sie recht weich sind, legt man sie heraus, glaciert sie, läßt sie im Ofen anziehen, zieht das Fett davon ab, läßt den Fond mit brauner Sauce aufkochen, giebt etwas Essig und Citronsaft dazu, und passiert ihn unter die Fricandeaux.

Auch kann man die Filets von dem Hirschziemer auf die nemliche Art zubereiten.

Dannhirschen und Hirschkälber werden auf die nemliche Art zubereitet.

639. Hure de sangliér. Wild-Schweinskopf.

Der Wild-Schweinskopf wird rein geputzt, die Knochen ganz ausgelöset, mit guter Trüffelfarcé belegt, und mit Wild-Schweinfleisch ausgefüllt. Hierauf wird der Kopf zusammengelegt, mit Bindfaden genäht als wäre er ganz, und sodann in einer starken Braise von Wein, Essig, Kalbsfüßen, Speck, Zwiebeln und dürren Kräutern so lange gekocht, bis er weich ist, auch Salz, Pfeffer und Gewürz nicht vergessen. — Am folgenden Tag kann man ihn aufgeschnitten mit Gelée servieren.

640. Filets de sangliér piqués glacés. Wild-Schweins-Filets glaciert.

Die Wildschweins-Filets werden in beliebiger Größe geschnitten, pariert, und einige Zeit in eine gute Marinade gelegt. In eine Casserolle wird Speck, einige Stücke Wildpret, Salz, Pfeffer, dürre Kräuter, Lorbeerblätter, Salbey, gelbe Rüben und Zwiebeln gethan, die Filets darein gelegt, Wein und Bouillon dazu gegossen, mit in Butter geschmiertem Papier zugedeckt, ein Paar Stunden lang gekocht, und auch oben mit Kohlfeuer versehen. Wenn man dieselben anrichtet, werden sie herausgelegt und glaciert, das Fette von der Sauce abge-

gossen, etwas braune Coulis mit einem Theil davon kurz gekocht, die Filets auf eine Platte dressiert, und die Sauce darunter passiert.

641. Filets de sanglier roti. Wilde Schweinsfilets gebraten.

Aus schwarzem rein geputzten Wildpret schneidet man nach Belieben schöne Filets, spickt sie fein mit Speck und Trüffeln, und legt sie in eine Marinade von Essig, Wein, Salz, Pfeffer, vielen Zwiebeln und Petersilie, nebst dürren Kräutern, giebt ein Stück Butter dazu und läßt es in einer Casserolle auf gelindem Kohlfeuer ein wenig aufstossen, damit die Filets den Geschmack der Marinade angenommen haben. Hernach steckt man dieselben an den Spieß und bindet sie mit Papier ein. Sie müssen langsam gebraten werden; man begießt sie mit Butter und Marinade, aus welcher man eine Sauce piquante verfertigt, rangiert die Filets schön auf die Platte, glaciert sie und serviert die Sauce darunter. — Diese Filets kocht man auch à la Braise recht kurz.

642. Marcassin.

Die Marcassins werden ganz am Spieß oder im Ofen gebraten; man muß sie vorher rein auswaschen und abtrocknen, reichlich Salz und Pfeffer, nebst einem guten Stück Butter in den Leib hinein stecken und diesen hernach zunähen, damit nichts heraus läuft. Dann legt man sie einige Zeit in eine wie oben beschriebene Marinade, bindet sie vor dem Braten mit Speck und Papier ein, dressiert sie hübsch und läßt sie langsam braten, zuletzt aber, wenn sie gar sind, serviert man sie mit Sauce piquante.

643. Wilde Schweinskeule à la française.

Eine Schweinskeule wird in Gewürz und Salz umgekehrt, mit magerm Speck durchzogen und in einer Braise gar gemacht, wozu eine halbe Bouteille Burgunder Wein, etwas feine Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, die Scheiben von einer Citrone, ein Paar Eßlöffel voll Jûs und etwas braune Coulis gethan werden. Wenn die Keule weich ist, schöpft man das Fett wohl ab, drückt den Saft einer Citrone darein, dressiert die Keule auf eine Platte, passiert die Sauce durch ein Haarsieb und serviert sie recht heiß unter die Keule. —

644. Coteléttes de sangliér sautées. Wilde Schweins-Coteletten.

Nachdem die Coteletten geschnitten, geklopft, und mit Salz und Pfeffer gut eingerieben worden, so kehrt man sie in zerlaßner Butter einigemal um, läßt sie in einer flachen Bratpfanne auf Kohlfeuer recht hitzig anziehen und wendet sie öfters um, bis sie gar sind. Dann dressiert man dieselben en couronne auf die Platte, gießt in die Bratpfanne etwas Espagnole, nebst einem Gläschen Wein, läßt dieß recht kurz kochen, paßirt die Sauce durch ein Haarsieb und serviert sie heiß über die Coteletten.

645. Cuisse de sangliér. Wilde Schweinskeule.

Dieser Wildpretschlegel muß gut abgesengt, gewaschen und rein abgebürstet werden, man trocknet ihn nachher auch wohl ab, lößt die Beine heraus und durchziehet ihn mit grobem Speck. Dann wird er mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und fein gestoßnen dürren Kräutern eingerieben, zusammen gebunden, mit in Scheiben geschnittnen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Thymian, Salz, Petersilie und Pfeffer einige Tage mariniert, darauf in eine

Marmite gethan, mit ein Paar Maaß Wein und Wasser vollends aufgefüllt, gelbe Rüben, Gewürznelken und mehrere ganze Zwiebeln, sammt obiger Marinade dazu gegeben, sorgfältig zugedeckt, und 6 bis 7 Stunden fort gekocht, bis er weich ist. Dann wird das Fett davon abgeschöpft und der Schlegel bleibt einige Zeit in der Braise liegen. Beim Anrichten wird er mit Glacé bestrichen, und mit fein geriebnem Brod besäet ein wenig in den Backofen gesetzt. Man giebt ihm eine schöne Form und serviert ihn nach Belieben.

646. Emincé de sanglièr. Dünn geschnittnes Wild-Schweinfleisch.

Von gebratnem oder gedämpftem schwarzen Wildpret schneidet man die schwarze Haut weg, zertheilt das Fleisch sodann in feine Filets, und giebt folgende Sauce darüber: Ein Duzend Zwiebeln werden in der Mitte durchschnitten und fein aufgeblättelt im Butter geschwitzt, bis sie schön bräunlicht werden; hernach gießt man Essig und ein Paar Anrichtlöffel voll Espagnole darein, giebt Salz und Pfeffer dazu und läßt es kurz kochen. Dies Fett wird davon abgeschöpft, die Filets in die Sauce gelegt und bis zum Servieren immer sehr heiß erhalten, denn aufkochen dürfen sie nicht. Beym Anrichten werden sie mit Croutons oder poschierten Eyern garniert.

Dieses Emincé kann man von allen Gattungen Wildpret verfertigen; es ist immer sehr vortheilhaft, weil man die Reste, welche von der Tafel zurück kommen, wohl dazu verwenden kann.

647. Grillierte Wildschweinsfüße. Pieds de sanglièr grillées.

Wenn die Füße rein geputzt und gewaschen sind, wer-

den sie mit Bindfaden zusammen gebunden, wie obiges Wildpret weich gekocht, und hernach die Knochen ausgelöset; wenn sie kalt sind, wohl gesalzen, gepfeffert, paniert und auf dem Rost gebraten, mit Sauce poivrade oder Jus und Citronsaft serviert.

XV. Hühner.

---

648. Hühner mit Fricassé. Fricassée de poulets.

Die Hühner werden rein geputzt und flambiert, hernach in Stücken geschnitten und in frischem Wasser ausgewaschen, alsdann ein wenig abblanchiert und ins Trockne gelegt. Weiter werden Champignons oder fein geblätterte Trüffeln im Butter geschwitzt, etwas Mehl darein gestaubt, Zwiebeln, Nelken und die Hühner hinein gelegt, auch Salz und wenig Pfeffer dazu gethan; haben sie eine Weile darinnen angezogen, so werden sie mit Bouillon aufgegossen und so sachte kurz gekocht. Beym Anrichten drückt man von einer Citrone den Saft aus, rührt einige Eydotter mit etwas Wasser klar, und ziehet das Fricassé ab, zu dem man auch noch Kälbermilch und Krebsschweifchen nehmen kann.

649. Junge Hühner à l'anglaise. Poulets à l'anglaise.

Wenn die Hühner gehörig geputzt und ausgenommen sind, so werden sie, wie es erforderlich ist, ausgewaschen, abgetrocknet, und zum Braten dressiert, mit Speck und Weinblättern eingebunden, gesalzen, mit Citronscheiben und Basilicum belegt, ein mit Butter bestrichener Bogen

weisses Papier darüber gewickelt, die Hühner am Spieß gebraten und eine Sauce à l'anglaise dazu serviert.

650. Junge Hühner en grénadins. Poulèts en grénadins.

Die Hühner werden rein geputzt, dann das Rückgrad aufgelößt, die Haut auf dem Rücken vom Hals an aufgeschnitten und alle Knochen sauber heraus genommen. Nun werden die Hühner mit einer feinen Geflügelfarcé gefüllt, gut assaissoniert, wieder zusammen genäht und ihnen eine schöne Form gegeben. Man spickt sie auch mit magerm Schinken und umwickelt sie mit Speckplatten, damit sie nicht schwarz werden. In einer guten Braise werden die Hühner endlich gar gemacht, bey dem Anrichten der Faden herausgezogen, und eine Sauce à la Reine dazu gegeben.

651. Hühner à la tartare. Poulèts à la tartare.

Wenn die Hühner flambiert und ausgenommen sind, so werden sie ausgewaschen und rein abgetrocknet, die Füße halb weggeschnitten, und hübsch dressiert. Dann schneidet man sie am Rücken durch, lößet die Knochen vom Rückgrad aus, und drückt jedes Huhn hübsch platt, thut Salz, Pfeffer und feine Kräuter dazu, kehrt sie in zerlaßner Butter wohl um, und macht dasselbe in feinem geriebenen Weißbrod eben so. Zur Anrichtzeit werden sie schnell auf dem Rost gebraten, auf die Platte dressiert und eine Sauce piquante darunter serviert.

652. Sauté de filets de poulèts au supréme.

Von einigen jungen Hühnern werden die Filets heraus geschnitten, hübsch pariert, und auf eine flache Omelettpfanne dressiert, Salz, Pfeffer, fein gehackte Peter-

silie dazu gegeben, und alsdann zerlaßne Butter darüber gegossen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so läßt man sie auf starkem Kohlfeuer etwas hitzig anziehen, kehrt sie fleißig um, setzt sie bey Seite, schöpft dann die Butter davon ab, und dressiert die Filets auf eine Platte en couronne, wo immer zwischen jedes Filets ein glasiertes Stück Crouton kommt. Eine weisse Coulis wird kurz eingekocht, mit sechs Eydottern und etwas Citronensaft legiert; jedes Filet muß auch, wenn es dressiert wird, zuvor in die Sauce getaucht werden. Die übrige Sauce gießt man heiß in die Mitte und serviert sie. —

653. Cuisses de poulets à la Perigueux.

Von ohngefähr 6 Hühnern werden die Schenkel genommen, die Beine davon ausgebrochen, 8 rein geschälte Trüffeln fein gehackt, ein halb Pfund Speck geschabt, mit etwas Butter auf Kohlfeuer gesetzt, die Trüffel darinnen passiert, und Salz nebst grobem Pfeffer dazu gethan. Man läßt alles kalt werden, hernach farciert man die Schenkel damit, und näht sie behutsam zu, damit nichts heraus fällt. Um ihnen eine hübsche Form zu geben, steckt man den Fuß in die Spitze des Schenkels, welches bey jedem Stück beobachtet werden muß; die Klauen der Füße müssen auch allezeit weggeschnitten seyn. Sodann legt man einige Speckplatten in eine Casserolle, und die Schenkel hübsch darauf, deckt sie wieder mit Speck oder Nierenfett zu, giebt ganze Zwiebeln mit einigen Nelken gespickt, und gelbe Rüben, dann einen Anrichtlöffel voll Bouillon darein, und läßt sie auf Kohlfeuer langsam dämpfen. Wenn sie weich sind und es Zeit zum Servieren ist, legt man sie auf ein reines Tuch, dressiert sie wie obige Filets, und giebt in die Mitte eine Trüffelsauce.

654. Fricassierte Hühner mit Champagner Wein. Fricassé de poulets au vin de Champagne.

Rein geputzte Hühner werden ein wenig im Wasser abblanchiert, und in fünf Stücken geschnitten, hernach in Butter, mit Zwiebeln und Schalotten passiert, dann mit etwas Mehl bestaubt und mit Champagner Wein aufgefüllt, ein Stück Glacé nebst Salz und Pfeffer dazu gegeben und weich gekocht. Beym Anrichten werden sie mit Eyergelb legiert und Citronensaft darein gedrückt; wenn sie hübsch dressiert sind, so wird die Sauce durch ein Haartuch darüber passiert, und die Hühner mit Croutons garniert. — Alle diese Ragouts müssen abgeschaumt, und das Fett davon geschöpft werden.

655. Gefüllte Krebs-Hühner. Poulets à la farcé d'ecrévisses.

Auf 4 Hühner nimmt man 15 Krebse, jedoch roh und ungesotten, putzt die Köpfe und die Galle davon, und stößt sie in einem Mörser nebst etwas Butter klein, legt sie in einen reinen Topf und gießt eine halbe Maas gute Milch lau daran. Dann wird alles wohl abgesprudelt und durch ein Haarsieb passiert, damit die Schaalen davon zurückbleiben, weiter 4 oder 5 ganze Eyer daran geschlagen, etwas Salz dazu gethan und recht durch einander abgeklopft, so daß es auf heisser Asche langsam zusammen geht, wie eine eingerührte Eyerspeise. Nur muß Acht gegeben werden, daß die Farcé weder zu trocken, noch zu wässerig werde. Nun nimmt man einen Vierling süsse Mandeln, schält sie und stößt sie fein, lößet von 12 gesottenen Krebsen die Schweifchen und Scheeren aus, schneidet sie klein und röstet sie mit ein Paar Eßlöffel voll feiner Semmelbrosen in Krebsbutter, und

rührt ein wenig Muscatblüthe darein, so wie überhaupts alles stark durcheinander gerührt wird. Wenn die Hühner schön geputzt und gesalzen sind, so müssen sie auf dem Rücken und mit aller Behutsamkeit untergriffen werden, auch werden sie rund herum gefüllt, damit sie den Geschmack besser annehmen können. Alsdann brät man sie ganz allmählich und begießt sie mit Krebsbutter; ehe sie aber vollends gar sind, müssen sie mit feinen Semmelbrosen besäet, und bald nachher wieder mit Krebsbutter beträuft werden, somit sind sie fertig.

656. Hühner à la chevaliére. Poulets à la chevaliére.

Man nimmt 2 bis 3 schöne Hühner, welche man rein putzet und flambiert. Wenn sie ausgenommen und gewaschen sind, werden sie recht hübsch rund dressiert, und dann mariniert man sie ein Paar Stunden in Oel, Citronschnitten ohne Schaalen, fein gehackter Petersilie, Schalotten, etwas Knoblauch, Thymian, Salz und Gewürzen. Nunmehr schneidet man feine Speckplatten, belegt sie dick mit dieser Marinade, und umwickelt die Hühner damit. Darauf wird jedes Huhn in ein reines Papier gewickelt, mit Bindfaden umwunden, mit Oel bestrichen, sehr langsam auf dem Rost gebraten, und öfters umgewendet. — Beym Anrichten werden sie aufgeschnitten, die Hühner ohne Marinade auf eine Platte dressiert, und eine Sauce poivrade darunter gegeben.

Alles Geflügel muß rein flambiert, geputzt, ausgenommen, in laulichtem Wasser einige Zeit ausgezogen, und auf ein reines Tuch gelegt, abgetrocknet und sodann hübsch dressiert werden.

657. Gedämpfte Hühner. Poulets etouffés.

Zwey oder drey Hühner werden, wie schon gemeldet, hübsch dressiert, ein Stück Butter nebst einer ganzen Zwiebel in eine Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt und die Hühner darein gelegt. Man läßt sie darin schnell anziehen, bis sie ringsherum gleiche Farbe bekommen und bestreut sie mit Salz und wenig Pfeffer. Wenn sie gar sind, dressiert man sie auf eine Platte, und giebt gute Jus darunter.

658. Gebackne Hühner. Poulets frits.

Diese Hühner werden in 5 Theile geschnitten, gesalzen und gepfeffert, mit einem reinen Tuch abgetrocknet, in abgeschlagenen Eyern wohl umgekehrt, hernach mit Mehl und geriebenem Brod recht gut besäet und etwas schnell aus dem Schmalz gebacken. Man serviert sie mit gebackner Petersilie.

Auf diese Art werden auch die Fische gebacken und sonst Beliebiges.

659. Hühner mit Trüffeln. Des poulets aux truffes à la broche.

Nachdem man einige Hühner ausgenommen hat, wird ein halb Pfund Trüffeln geschält, ein Theil davon nebst Schalotten und Petersilie fein gehackt, sodann Speck fein geschabt und sammt obigen in eine Casserolle gethan; die übrigen Trüffeln in Scheiben geschnitten, passiert man mit Salz, Pfeffer und Gewürz, hernach läßt man sie kalt werden, und füllt die Hühner im Cörper damit. Man dressiert sie behutsam, damit nichts herausfällt, und brät sie am Spies. Wenn sie fertig sind, wird eine Trüffelsauce oder gute Jus darunter gegeben.

660. Grillierte Hühner mit Morcheln. Pouléts grilliés.

Abgebratne Hühner werden halb von einander geschnitten, in Butter umgekehrt, mit Semmelbrosen bestreut, gesalzen und auf dem Rost gebraten. Die Morcheln, oder auch Champignons werden geputzt, gewaschen und fein geschnitten, dann im Butter und Zwiebeln, auch in feiner Petersilie eine Zeitlang geschwitzt, etwas Mehl darein gestaubt, mit guter Bouillon halb aufgegossen und recht weich gekocht. Zuletzt werden sie mit einigen Eydottern abgerührt und etwas Citronsaft daran gethan, das Hachis angerichtet, und die Hühner herum rangiert.

661. Pouléts vestale.

Fette junge Hühner werden mit feiner Farcé gefüllt, und am Spieß gebraten; wenn sie gar sind, so kann man eine Sauce vestale oder sonst eine gute Trüffelsauce darunter servieren.

662. Pouléts poelés.

Man putzt und flambiert ein Paar Hühner recht rein, nimmt sie behutsam aus, auch das Brustbein dazu, und legt sie ins frische Wasser, aus welchem sie dann genommen und wohl abgetrocknet werden. Ein Stück Butter wird in einer Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt, fein gehackte Trüffeln und Champignons mit Salz, Pfeffer und Citronsaft darein passiert, und wenn dieselben gut geschwitzt sind, die Hühner damit im Leibe eingefüllt, zugeheftet und en ballon dressiert, um ihnen ein schönes Ansehen zu geben. Feine Speckplatten legt man in eine Casserolle, einige Citronscheiben werden, nachdem die Hüh-

ner in der Casserolle sind, auf die Brust rangiert, und wieder mit Speckplatten zugedeckt. Alsdann giebt man oben auch Kohlfeuer, damit die Hühner von beyden Seiten kochen können. Wenn sie nach drey Viertelstunden fertig sind, und man sie serviert, so kann man sie mit warmem Aspic, Sauce vélouté, Sauce tomate oder mit Sauté de champignons zur Tafel geben. —

663. Fricassierte Hühner à la crème aux mousserons.

Einige schön geputzte und gut ausgenommene junge Hühner werden ins Wasser gelegt, damit sie schön weiß werden, und aus diesem hernach auf eine reine Serviette zum Abtrocknen. Wenn die Schwämme oder Champignons geputzt und gewaschen sind, so schwitzt man sie mit Butter, fein gehackter Petersilie und Zwiebeln; die Hühner aber werden dressiert und mit Speckplatten belegt, in die Casserolle rangiert und auf heisser Asche gedämpft. Ehe sie fertig sind kehrt man ein Stückchen Butter im Mehl um, rüttelt solches in der Casserolle herum und gießt ein wenig Bouillon und guten süßen Rahm dazu. Beym Servieren wird die Butter abgeschöpft, die Hühner auf die Platte dressiert und die Sauce darüber gegeben; die Platte selbst wird gewöhnlich mit Croutons oder Hahnenkämmen garniert.

664. Gedämpfte Hühner. Poulets étouffés à la cendre.

Diese Hühner müssen wie zum Braten hergerichtet werden, und mit feinem Speck und Schinken gespickt seyn. Von Hühnerlebern und Trüffeln, nebst feinen Kräutern, wird dann eine Farce gemacht, in den Leib hinein gefüllt, und Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu

gethan. Eine Casserolle wird ferner mit Speckplatten belegt, die Hühner nebst in Scheiben geschnittnen Zwiebeln, gelben Rüben, Gewürznelken, Basilicum und einem Stück Butter darein rangiert, auf heisser Asche gedämpft und öfters umgekehrt. Wenn es Zeit zum Servieren ist, dressirt man sie auf die Platte, schöpft das Fett davon ab, glaciert sie und giebt entweder ihre Jüs oder eine andere beliebige Sauce darunter.

665. Hühner in Fricandeaux. Poulets en fricandeaux.

Rein geputzte und ausgenommene Hühner, wenn sie einige Minuten im Wasser gelegen, werden abgetrocknet und mit Speck gespickt, dann wie ein Fricando von Kalbfleisch gekocht, glaciert und mit einer Trüffelsauce serviert.

666. Poulets en matelotte.

Man putzt, flambiert, und nimmt ein Paar junge Hühner aus, zergliedert sie, legt sie ins Wasser, damit sie schön weiß werden, läßt sie hernach in einer Casserolle mit Speck, einem Paar Duzend kleinen Zwiebeln, Gewürznelken, Lorbeerblättern, Capern, Salz, Pfeffer und Basilicum auf Kohlfeuer recht anziehen, und gießt Wein und Bouillon verhältnißmäßig auf. Ehe dieses geschieht, muß man rein gewaschenen, in Stücken geschnittenen Aal mit den Hühnern kochen lassen, und ja darauf Acht geben, daß dieses alles nicht zu weich wird. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so schöpft man das Fett rein davon, dressiert es auf eine hübsche Art, garniert die Platte mit Croutons und Krebsschweifchen oder Karpfenmilchen, verfertigt aus dem Fond eine gute Sauce piquante, und giebt sie hernach heiß darunter.

667. Filets de poulets en caissons.

Von einigen schönen Hühnern wird die Haut abgelöset, die Filets recht gut heraus gehoben, feine dünne Schnizchen davon gemacht, und in Oel und allerley feingehackten Kräutern, Salz und Pfeffer mariniert. Dazu werden weiter von dickem weissen Papier Kapseln oder petits caisses verfertiget, inwendig mit Butter oder feinem Oel ausgeschmiert, und die Filets darein gelegt. In diesen läßt man sie auf einem Casserolldeckel bey nicht gar starker Gluth fertig werden, und beträuft sie mit Citronsaft und etwas Beschamel. Ueber die Kapseln wird während des Kochens eine Schüssel gestürzt.

668. Hühner à la mayonaise.

Von drey gebratnen Hühnern werden, wenn sie kalt geworden sind, die Filets und Schenkel ausgeschnitten und mit gutem Essig, Salz, Pfeffer, und etwas Zwiebeln mariniert. Eine halbe Maas saure Sulz wird in einer Casserolle zerlassen, wenn sie kalt ist, einige Eyergelb darein gerührt, auch nach und nach sehr behutsam ein Viertelpfund feines Oel, und zuletzt einige Löffel voll guten Essig. Dabey muß alles lange und säumig gerührt werden, damit es nicht knöpfig werde. Sobald es anfängt sich zu sulzen, nimmt man die Hühner aus der Marinade, legt sie auf eine reine Serviette zum Abtrocknen, und dressiert sie dann auf eine Platte, giebt obige Mayonaise über die Hühner, und garniert den Rand der Platte mit saurer Sulze.

669. Hühnerschlegel. Cuisses de poulets à la Perigueux.

Man bricht von 12 Hühnerschlegeln die Knochen heraus, schält einige Trüffeln, schneidet sie würflich, und

passiert sie in geschabtem Speck, feingehackter Petersilie, Schalotten und Zwiebeln, nebst Gewürze. Man setzt sie dann vom Feuer, und läßt sie auskühlen, farciert die Schlegeln damit, und näht diese wieder zu, damit nichts heraus falle. Von den Füßen der Hühner werden die Krallen weggeschnitten und in jeden Schenkel ein Fuß gesteckt. Man sucht ihnen eine hübsche Form zu geben, und belegt den Boden einer Casserolle mit Speckplatten, rangiert die Hühnerschlegel darein, deckt sie ebenfalls mit Speckplatten wieder zu, giebt gelbe Rüben, Zwiebeln und fette Bouillon darein, und läßt sie gar auskochen. Bey dem Anrichten werden sie auf ein Tuch gelegt, der Faden herausgezogen, hernach auf eine Platte als Krone dressiert und eine Sauce mit Trüffeln oder eine Champignonssauce darunter gegeben, auch allenfalls eine Poivrade dazu.

670. Hühner in Aspic. Poulets en Aspic.

Einige Hühner werden, wenn sie gehörig geputzt und ausgenommen sind, in einer guten Braise gekocht, und dann zum Kaltwerden herausgenommen. Eine rein clarifierte saure Sulze wird etwa ein Paar Finger hoch in eine hübsche Form gegossen; man läßt sie sulzen, alsdann sticht man mit einem kleinen Model aus Trüffeln, geräucherten und gekochten Zungen, so wie aus Cornischon mehrere Stücke aus, und garniert die Sulze damit, so wie auch mit feinen Capern. Dieß alles wird mit flüssiger Sulze langsam und so lange bis es ganz bedeckt seyn wird, aufgegossen. Die Hühner werden dann zerlegt und in die Form rangiert. Wenn das vorige recht gesulzt ist, kömmt wieder neue Sulz in die Form, und so wird fortgefahren, bis es alle ist; die Sulz muß aber immer wegen des Umstürzens das letzte

seyn. Damit alles eher sulzet stellt man die Form auf Eis; beym Servieren stößt man dieselbe ins heiße Wasser, und stürzt alles schnell auf die Platte.

671. Junge Hühner, à la Harlequin.

Man macht eine gute Hühnerfarcé, schneidet von 4 Hühnern die Brüste aus, farciert eine Brust mit grüner, die zweyte mit rother Farcé, die andern aber spickt man mit fein geschnittnen Schinken. Darauf legt man sie in eine nicht große, mit Speckplatten ausgelegte Casserolle. Die Hühnerschlegel farciert man auch, bedeckt sie mit Speckplatten, giebt etwas Salz und Muscatnuß dazu, und läßt sie auf Kohlen gar gehen. Von einem nicht zu großen Milchbrod schneidet man den Boden ab, höhlet es aus, und bäckt es aus Butter heraus. Dann bereitet man aus den Hühnerlebern, Mägen, Kälbermilch und Trüffeln eine Fricassee, welche eine dicke und kurze Sauce hat; sobald sie kalt ist, wird sie in das gebackne Milchbrod gefüllt, eine Hühnerfarcé darüber gestrichen, und nicht ganz eine halbe Stunde in einem nicht zu heissen Ofen gebacken. Beym Anrichten werden die Speckscheiben abgenommen, und die Hühner auf die Platte dressiert, wobey zu bemerken ist, daß das Milchbrod mit dem Ragout in die Mitte der Platte zu stehen kömmt, und die Hühner einen Kranz bilden müssen. Die Hühnerbrüste werden glaciert und clarifierte Jus mit Glacé darunter gegeben.

672. Fricassierte Hühner mit Spargeln. Fricassée de poulets aux pointes d'asperges.

Man putzt einige Hühner, dressiert sie ganz, und kocht sie in einer Braise. Eine Quantität Spargel wird in der Größe der Erbsen geschnitten, und im Salzwasser

abgekocht, dann dazu eine weiße Sauce gemacht, mit einem Stückchen Glacé kurz gekocht, hernach die Spargel darein gethan, gut assaißoniert, und beym Anrichten mit einigen Eydottern legiert, auch der Saft von einer Citrone darein gedrückt.

673. Hühner mit grünen Erbsen. Poulets aux petits pois.

Diese werden auf die nemliche Art geputzt, dressiert und in der Braise gekocht. Die Erbsen aber werden ausgelesen, gewaschen, mit einem Bouquet Petersilie im Butter passiert, mit Bouillon aufgefüllt und hernach weich gekocht, ein im Mehl gekneteter Stück Butter darein gepflückt, etwas Salz und Zucker dazu gethan, und ein Paarmal aufgekocht. Bey dem Anrichten dressiert man die Hühner auf die Platte, und giebt die Erbsen darunter.

674. Junge Hühner mit Reiß. Poulets au ris.

Der Reiß wird gewaschen und im Wasser nicht gar weich gekocht; wenn das Wasser davon gegossen worden, wird er aber in guter Bouillon erst kurz gekocht, und guter Krebsbutter, dann feingehackte Krebsschweifchen, Muscatnuß und Salz dazu gerührt. Von den Hühnern wird die Brusthaut losgemacht, und mit diesem Reis farciert, dann kocht man sie in einer guten Braise gar und serviert sie mit einer Krebssauce.

675. Junge Hühner à la picarde. Poulets à la picarde.

Diese Hühner werden wie zum Braten zurechtgemacht. Weiter werden viele Morcheln, nebst vielen ganz kleinen Zwiebeln mit einem Stück Butter geschwitzt, ge-

salzen, gewürzt, eine weiße Sauce daran gethan, und alles weich gekocht, zuletzt auch mit einigen Eydottern und Citronsaft legiert. Nun setzt man die Hühner mit einem Stück Butter in einer Casserolle auf starkes Kohlfeuer, daß sie schnell Farbe nehmen, gießt etwas weniges Bouillon daran, und läßt sie auf gelindem Feuer gar werden, damit sie sich glacieren. Zuletzt werden die Hühner auf eine Platte dressiert und obiges Ragout darunter gegeben.

676. Poulets à la jardiniere.

Einige Hühner werden wie zu einem Entrée dressiert und in einer guten Braise schön weiß gekocht. Von jungen Gemüßen nimmt man gelbe Rüben, Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsen und Bohnen, kocht jedes derselben insbesondere im Salzwasser ab, die gelben Rüben aber werden in Bouillon und Zucker weich gekocht, ein Püree von grünen Erbsen gemacht, mit etwas weißer Sauce und einigen Eyergelben legiert, auch kann man noch farcierten Kopfsalat und Champignons dazu thun. Bey dem Anrichten legt man die Hühner auf eine Platte; die blanschierten Gemüße selbst werden noch warm auf eine Serviette gebreitet, damit das Wasser abläuft, alsdenn die Platte damit garniert und das Erbsenpüree darunter gegeben.

XVI. Poularden.

---

677. Cuisses de poularde en daube.

Wenn die Poularde geputzt ist, und ein schönes weisses Ansehen hat, so werden die Schenkel herausgelöset,

mit feinem Speck oder Schinken gespickt, und in einer kurzen aber kräftigen Braise mit Speck, Kalbfleisch, gutem Wein, Bouillon und Assaissonement weich gekocht. Man legt sie dann auf die Platte, damit sie auskühlen, läßt den Fond zur Gelée einkochen, passiert dieses klar darüber, und macht späterhin Gebrauch davon. Da es nicht möglich ist, mit zwey Schenkeln einer Poularde eine Platte zu bedecken, so macht man aus 3 Poularden zweyerley Gerichte, nemlich von den Brüsten bereitet man Filets, und von den Schenkeln das hier angegebene.

678. Cuisses de poularde au supréme.

Ein Pfund Kalbfleischschnitten, dann etwas von einem magern Schinken, in Scheiben geschnittne Zwiebeln, gelbe Rüben und Pastinak werden langsam geschwitzt, und mit guter Jus soviel nöthig ist, begossen; wenn man Reste von Fasanen oder Rebhühnern hat, so legt man sie auch dazu, und läßt sie mitkochen. Während dessen putzt man etliche Champignons hinein, giebt ein Glas Champagnerwein dazu, etliche feingehackte Schalotten und Petersilie, läßt sie kurz soviel zusammenkochen als man zur Sauce allenfalls gebraucht, legt 3 oder 4 Blättchen frischen Estragon dazu, und drückt den Saft von einer Citrone darein. Die Schenkel, welche mit Speckplatten gekocht seyn müssen, werden alsdann dressiert; die Sauce aber bereitet man von obigem Fond, welcher rein abgeschöpft werden muß, meliert denselben mit etwas kurz eingekochter weißer Sauce, legiert diese mit einigen Eydottern und passiert sie über die Schenkel.

679. Matelotte von Hühnerschenkeln. Matelottes de cuisses de poularde.

Einige Hühnerschenkel so wie auch ein abgezogener,

in Stücken geschnittener Aal, Krebsschweife, Karpfenmilchen und Hahnenkämme werden in einer Casserolle mit Speckplatten aufgesetzt, und ein Dutzend kleine ganze Zwiebeln, Pfeffer, Salz, etwas Bouillon und weißer Wein, nebst einem Bouquet von trocknen Kräutern darein gethan. Dieses alles läßt man weich und kurz kochen, gießt den Fond ab, schöpft das Fett davon und meliert eine gute Sauce Espagnole darunter; wenn es klar gekocht ist, so dressiert man es auf eine Platte mit Croutons garniert.

680. Poularde à l'anglaise. Poularde à l'anglaise.

Sobald diese geputzt, flambiert und hergerichtet sind, so wird aus etlichen Lebern, Petersilie, Zwiebeln, geschabtem Speck und ein Paar Eydottern, eine Farce gemacht, diese gut gewürzt, und die Poularde damit farciert. Man dressiert sie und brät sie dann mit Speckplatten eingebunden am Spieß; ehe sie aber fertig sind, wird derselbe herunter geschnitten, die Poularde mit Butter beträuft, und mit feingehackten Eydottern und geriebenem weißen Brod besäet, worauf man sie Farbe nehmen, und ausbraten läßt. Dann werden sie vom Spieß gezogen, und eine gute weiße Buttersauce mit etwas Citronsaft abgezogen darunter serviert.

681. Poularde accompagnée.

Einer schönen Poularde wird, wenn sie rein geputzt, und ausgenommen ist, das Brustbein ausgelöset, dann ein Salpicon von würflicht geschnittnen Trüffeln, Geflügellebern, Kalbsmilchen, Champignons, Hahnenkämmen und Krebsschweifchen bereitet, das man im Butter und feinen Kräutern passiert, mit etwas guter Consomé aufgießet, und kurz und weich kochen läßt. Man würzt

es auch gehörig, und füllt den Körper der Poularde damit, dressiert sie recht gut zu, damit nichts heraus falle, und giebt derselben eine schöne Form. Die Brust spickt man mit feinem Speck, dann wird das Huhn in guter Braise langsam weich gekocht, auf einen Casserolldeckel gelegt, schön glaciert, auf eine Platte dressiert, eine Garnitur von ganzen Trüffeln, gespickten und glacierten Brießchen, Krebsschweifen und Hahnenkämmen um dieselben herumgelegt, und eine klare Sauce Espagnole darunter serviert. — Man kann diese Poularde auch ungespickt auf die nämliche Art geben.

682. Poularde mit Krebssauce. **Poularde aux ecrévisses.**

Diese Poularde wird schön geputzt und zum Braten dressiert. Sobald sie hübsch im Saft gebraten ist, so dressiert man sie auf die Platte, und giebt eine gute Krebscoulis mit ausgelösten Schweifchen darunter. — Die Poularde kann man auch noch auf verschiedene Art wie die Kapaunen und Hühner zubereiten.

XVII. Kapaunen.

---

683. Kapaun mit Austern. **Chapon aux huitres.**

Wenn dieser flambiert und ausgenommen ist, wird er ausgewaschen, abgetrocknet und alsdann zwischen der Brust und Haut behutsam untergriffen, damit die letztere nicht zerreiße. Ein blanschiertes Kalbsbrießchen, etliche frische Austern, Champignions, Sardellen, Pfeffer, Muscatnuß, Citronschaalen und Thymian werden

zusammen fein gehackt, ein Eydotter darunter meliert, und damit der Kapaun zwischen der untergriffenen Haut farciert. Den Körper desselben aber füllt man mit Austern an, dressiert ihn zum Braten, damit die Farce und die Austern nicht heraus fallen können, bedeckt ihn mit Speckplatten, und brät ihn langsam am Spieß. Wenn er fertig ist wird er abgebunden, mit Citronen belegt und mit klarer guter Jus oder Sauce poivrade serviert.

684. Chapon au gros sel.

Der Kapaun wird rein geputzt, flambiert und ausgenommen, dann in laulichtem Wasser langsam ausgezogen, damit er hübsch weiß wird, auch schön rund dressiert und in einer starken Braise mit Speck bedeckt langsam weich gekocht. Der Fond wird durch ein Haarsieb abgegossen, das Fett rein davon passiert, etwas gute Jus dazu gegossen, mit einem ganzen wohl abgeschlagenen Ey clarifiert und durch eine Serviette geseihet. Beym Anrichten legt man Salz auf die Brust und giebt die klare Jus darunter.

685. Kapaun im Reiß. Chapon au ris.

Dieser wird auf die nemliche Art geputzt, ausgenommen, im Wasser wie der vorhergehende degorgiert und ebenfalls in einer guten Braise weich gekocht. Alsdann wird ein halbes Pfund Reiß geputzt und durch mehrere laulichte Wasser gewaschen, hernach in einer Casserolle mit gut passierter fetter Bouillon, oder noch besser, in einer Geflügelbraise anfangs auf starkes Kohlfeuer gesetzt, bald darauf aber immer langsamer gekocht, bis sich die Körner zerdrücken lassen, wobey aber Salz und Muscatnuß nicht vergessen werden darf. Nunmehr dressiert man den Kapaun auf die Platte, mit dem Reiß aber

formiert man einen Kreis um denselben, gießt über den Kapaun etwas klare Jus mit Glacé aufgelöset, und serviert ihn.

686. Kapaun mit Trüffeln gespickt. Chapon en petit deuil.

Man putzt und richtet denselben her, wie die obigen, die Füße werden abgeschnitten, die Schenkel eingesteckt, auch dressiert man mit dem Bindfaden die Brust recht heraus, damit der Kapaun eine runde Form bekömmt. Hernach läßt man ihn in einer Braise mit Speckplatten zugedeckt etwas überkochen, und zieht ihn aus der kochenden Braise, damit er auskühlen kann. Einige Trüffeln schneidet man länglicht und in gleicher Größe, sticht mit einem spitzigen Hölzchen symmetrische Löcher in die Brust des Kapauns, und besteckt denselben mit den Trüffeln, so daß diese alle in gleicher Größe heraus stehen. Darauf legt man ihn wieder in die nämliche Braise, und läßt ihn gar kochen. Zum Gebrauch dressiert man ihn auf die Platte und giebt folgende Sauce dazu. Etwas Trüffeln, Schalotten und Petersilie werden fein gehackt, im Butter passiert, hernach ein wenig weisse Sauce darein gerührt, alles ein Bischen aufgekocht, mit Citronsaft abgezogen und gut gewürzt. N. B. Zum Spicken werden schwarze Trüffeln genommen.

687. Kapaun mit Trüffeln. Chapon aux truffes.

Nachdem man einen hübschen Kapaun gehörig geputzt und ausgenommen hat, löset man das Brustbein aus, schält eine Quantität Trüffeln, passiert Schalotten, Petersilie, Salz und Gewürze langsam im Butter auf Kohlfeuer, füllt den Körper des Kapauns damit, und dressiert ihn vor Entrée, die Füße aufwärts gebogen, doch darf

nichts heraus fallen. Hierauf tropft man dem Kapaun Citronsaft auf die Brust, damit er hübsch weiß bleibt, bedeckt ihn mit Speckplatten, legt auch einige in eine Casserolle, nebst einem Stück Butter, den Abfällen von Kalbfleisch, mehreren ganzen Zwiebeln, drey gelben Rüben, Lorbeerblättern, Gewürznelken, und den Schaalen von den Trüffeln, worauf der Kapaun dazu gelegt wird. So läßt man anfangs alles auf starkem Kohlfeuer etwas hitzig anziehen, darnach gießt man einen großen Löffel voll gute Consommé oder Bouillon dazu, giebt auf den Deckel etwas Gluth, und läßt den Kapaun so langsam weich kochen. Mehrere in Scheiben geschnittene Trüffeln werden im Butter und feinen Kräutern geschwitzt, mit brauner Sauce aufgefüllt, und von der abpassierten Braise, worinnen der Kapaun gekocht worden ist, dazu gegeben. Man läßt alles zusammen kurz kochen, damit die Sauce recht kräftig werde, und drückt Citronsaft darein; bey dem Anrichten giebt man diese Sauce sammt den Trüffeln unter den Kapaun. Man kann solch einen gefüllten Kapaun auch am Spieß braten.

638. Gefüllter Kapaun à la Royale. Chapon farci, à la royale.

Ein fetter Kapaun wird auf dem Rücken gespalten und die Beine alle ausgelößt; dann nimmt man abgekochte Hahnenkämme, abblanschierte Geflügellebern und Krebsschweife, einige im Butter passierte Champignions und Trüffeln, Basilicum, geschabten Speck, Salz, Pfeffer und Muscatnuß zu dem geschabten Speck, auch werden ein Paar Eydotter hinein gerührt, mit obigen Zuthaten vermengt, der ausgebrochene Kapaun damit gefüllt, wohl zusammen genähet, und ihm eine hübsche runde Form mit einer Dressiernadel gegeben. Der Ka-

paun wird hernach in eine Casserolle mit Speck und Nierenfett gelegt, einige Zwiebeln und gelbe Rüben, nebst einem kleinen Anrichtlöffel voll fetter Bouillon dazu gethan, und so auf nicht starkem Kohlfeuer langsam gedämpft. Auch muß er öfters umgewendet werden, die Casserolle mit dem Deckel gut zugemacht seyn und etwas Kohlen auf denselben gelegt werden. Beym Gebrauch wird der Bindfaden davon gezogen, der Kapaun auf die Platte dressiert, und eine Schalottensauce mit bitterm Orangensaft abgezogen, darunter serviert; auch kann man Jùs, worinnen ein Stück Glacé aufgelößt worden ist, nebst darein gedrücktem Citronsaft dazu anwenden.

689. Kapaun. Chapon en gallantine.

Der Kapaun muß schön fett und zart seyn, rein geputzt und ausgenommen, die Beine ausgelößt, und er ganz auf die nemliche Art, wie oben, behandelt werden. Eine Geflügelfarcé oder Godiveau, welche gut gewürzt seyn muß, wird etwas Fingerdick auf den ausgebreiteten Kapaun, inwendig aber flach aufgestrichen; würflicht geschnittne Trüffeln, ingleichen Würfeln von einer abgekochten geräucherten Zunge oder Schinken, abgezogene Pistazien, in Stücke geschnittene Cornichons und würflichter Speck wohl durcheinander meliert, wird zur Hälfte auf den mit Farcé belegten Kapaun gestreut, und dieser sogleich wieder mit der Farcé zugedeckt, welche mit dem Messer alsdann flach gestrichen wird. Von der gewürfelten Masse der andern übrig gebliebenen Hälfte macht man den nemlichen Gebrauch, wie eben erwähnt worden, und bestreicht ihn wieder mit Farcé. Hernach wird der Kapaun der Länge nach rolliert und gut zugenähet, mit Speckplatten umwunden in eine reine Serviette eingewickelt und mit Bindfaden gut zugebunden, alsdann bey-

läufig zwey Stunden sehr langsam in einer Braise mit einer halben Bouteille weissen Wein weich gekocht. Man läßt ihn in der Braise kalt werden, hernach wird er in Fingerdicke runde Scheiben geschnitten, wie eine Krone dressiert, und mit klarer Gelée hübsch garniert. Auch giebt man sie warm, mit jeder beliebigen Sauce piquante.

XVIII. Welsche Hahnen.

690. Ailerons de Dindons en haricots.

Zehn solche Flügel werden geputzt, flambiert und pariert, auch die Beine herausgemacht, dann in eine Casserolle Speckplatten zwischen die Flügel gelegt, und zugedeckt, so daß sie eine Zeitlang anziehen. Hernach giebt man ein wenig Jus darein, etwas Salz und Zwiebeln, und läßt sie anderthalb Stunden kochen bis sie fertig sind. Man gießt sie dann ab, dressiert sie rund wie eine Krone auf die Platte, und serviert ein Ragout von kleinen Rüben in die Mitte.

691. Ailerons à la chicorée.

Diese eben so viel an der Zahl, werden wie die vorhergehenden geputzt, ausgebrochen und fein gespickt, dann zwischen Speckplatten in eine Casserolle gelegt, und etwas Kalbschnitten, in Scheiben geschnittne Zwiebeln, gelbe Rüben, Gewürznelken und Lorbeerblätter darein gethan, ein Paar Anrichtlöffel voll gute Jus dazu gegossen, und ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt. Man deckt es zu, giebt unten wie oben Gluth, läßt sie aber nicht viel Farbe annehmen. Wenn sie gar sind, so gießt man das Fett ab, glaciert sie, giebt

ein gutes Endivien-Gemüse auf die Platte, garniert die Flügel darauf oder dressiert dieselben en couronne und den Endivie in die Mitte.

692. Ailerons à la chipolata.

Die Zubereitung ist die nemliche wie bey den obigen; sie werden mit etwas Butter in einer Casserolle auf raschem Kohlfeuer hitzig angezogen, und wenn sie Farbe genommen haben, ein kleines Löffelchen voll Mehl daran gestaubt, auch ein Paar Anrichtlöffel voll gute Bouillon daran gegossen, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Champignons, Zwiebeln, Speck und ein Bouquet Petersilie darein gethan. Wenn alles zugedeckt ist läßt man es eine Stunde kochen, schäumet es wohl ab, legt nachher ein Duzend geschälte kleine Zwiebeln, eben so viel rein geputzte Kastanien, so wie abgekochte Bratwürste, welche in Stücken abgedrehet werden, zu dem übrigen hinein, und gießet hernach noch einige Jus dazu, damit alles gar kochen kann. Zuletzt wird das Fett abgegossen, das Bouquet Petersilie und Lorbeerblätter heraus gethan, die Flügel schön in die Runde dressiert, die Sauce hernach mit Eydottern legiert und warm über die Flügel gegossen.

693. Ailerons au soleil.

Wenn diese 10 Stücke geputzt, ausgebrochen und pariert sind, so werden sie im Butter wie die vorhergehenden angezogen, alsdann giebt man 8 Eßlöffel voll weiße Sauce, so wie auch 2 Anrichtlöffel voll Bouillon darein, dazu noch Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Gewürznelken, nebst einem Bouquet Petersilie, und läßt sie kurz einkochen. So werden sie abgeschäumt und das Fett davon gegossen, darauf zieht man das Bouquet und das Lorbeerblatt heraus, macht mit einigen Eydottern

eine Liaison, wirft ein Stückchen Butter darein, und wenn es sich recht gebunden hat, legt man die Flügel auf eine Platte, und gießt die Sauce darüber. Man läßt sie kalt werden, bedeckt sie mit der Sauce um und um, besäet dann jeden Flügel mit feinem Reibbrod, kehrt ihn gut in abgeklopften Eyern um, bestreut sie wieder mit Reibbrod, damit die Sauce beysammen hält und bleibt, giebt ihnen eine schöne Form und bäckt sie erst beym Gebrauch schön gelblicht aus Schmalz heraus, bäckt auch Petersilie dazu, legt sie auf Löschpapier und serviert sie.

694. Ailerons à la hollandaise liés.

Wenn diese, wie die vorhergehenden geputzt, und ausgebrochen sind, so passiert man sie in Butter, mit Schinkenschnitten, Zwiebeln, ganzen Gewürznelken, Petersilie, und auch wenn man Lust hat, mit ein wenig Knoblauch. Dann wird etwas Mehl dazu gestaubt, und die nöthige Bouillon, auch ein Glas Champagner oder Rheinwein darein gegossen. Hernach läßt man sie kochen, schaumt sie wohl ab, und gießt das Fett davon ab; wenn sie weich gekocht sind, so werden sie auf die Platte dressiert, die Sauce mit Eydottern legiert und Citronsaft darein gegeben. Wenn sie sich gebunden hat, giebt man feingehackte blanschierte Petersilie, ein Stückchen Butter und ein wenig Bouillon dazu, gießt die Sauce warm über die Flügel und giebt sie hernach auf die Tafel. Die Schinkenschnitte, das Petersiliebouquet und die Lorbeer zieht man heraus.

695. Ailerons aux fines herbes.

Man putzt und richtet sie her wie alle vorhergehenden, und kocht sie in einer guten Braise nur halb aus,

legt sie auf eine Schüssel, hackt Champiguons, Zwiebeln, Petersilie und Schalotten fein, thut sie in eine Casserolle, fügt Butter, fein gestossenen Basilikum, Salz und Pfeffer bey, legt die Flügel hinein, deckt den Deckel darauf und stellt sie auf heiße Asche, eine halbe Stunde. Hernach gießt man das Fett davon, und etwas weiße Sauce und Jus darein, und läßt es noch gar auskochen, alsdann werden die Flügel sammt der Sauce hübsch dressiert und zum Gebrauch bereit gehalten.

696. Ailerons au verjus.

Auch diese werden nach obiger Weise behandelt, in einer guten Braise weich gekocht, und bis zum Gebrauch warm gestellt. In einer Casserolle wird etwas Butter zerschmolzen, hernach mit ein wenig Mehl, einem Eydotter, feingehackter blanschierter Petersilie, Salz, Muscatnuß, dann etlichen unreifen Traubenbeeren, und Bouillon recht gut durchgerührt; man läßt es auf leichtem Kohlfeuer langsam binden, giebt auch etwas Traubensaft dazu, gießt das Fett davon und legt die Beeren heraus. Alsdann dressiert man die Flügel auf die Platte und gießt die Sauce warm darüber.

697. Ailerons au Parmesan.

Mit mehrern ganzen Zwiebeln werden diese Flügel in guter doch kurzer Braise weich gekocht, eine Platte, worauf sie zu Tische serviert werden, etwas mit Jus begossen, geriebener Parmesankäse darauf gesäet, die Flügel symmetrisch darauf rangiert und die Zwiebeln ringsherum eingetheilt. Ein Stück Butter wird auf heisser Asche zerschmolzen, Salz, Pfeffer, feingestoßner Basilicum darein gethan, und mit einem Eydotter abgerührt, daß es flüssig ist; man gießt es über die Flügel

behutsam ab, und beträuft sie recht mit Butter. Hernach besäet man sie mit geriebenem Käse und feinem Reibbrod, setzt sie in den Ofen, um Farbe zu nehmen, gießt das Fett davon, beträuft sie ringsherum mit Sauce, und serviert sie.

698. Ailerons à la Créme.

Diese werden mit schönen Champignons in einer Braise halb gekocht, dann schmelzt man Butter, und legt ein Bouquet Petersilie dazu, staubt ein wenig Mehl darein und giebt die nöthige Bouillon, Salz und Muscatnuß dazu, legt die Flügeln hinein und läßt sie kurz kochen. Man gießt das Fett ab, und ein Quart süßen Rahm in die Sauce, meliert ihn gut, und serviert dann die Flügeln mit derselben.

699. Ausgebrochner welscher Hahn. Dindon en ballon.

Dieser wird auf die nemliche Weise gemacht wie der Kapaun en gallantine, jedoch ist zu bemerken, daß man alle Knochen, welche davon ausgebrochen werden, nebst einigen Kälberfüßen in der Braise mitkochen müsse, um alsdann eine starke und kräftige Sulze oder Gelée zu Stande zu bringen. Auch muß derselben mit etwas Jus Farbe gegeben, und sie mit ganz zerklopften Eyern clarifiert werden, darauf läßt man sie durch eine aufgebundene Serviette so lange laufen, bis sie schön hell seyn wird.

Auch ist zu bemerken, daß alles Fleisch und Geflügel, welches in der Braise gekocht ist, und kalt serviert werden soll, auf eine Schüssel ausgebreitet, die Braise durch ein Haarsieb passiert, ausgekühlt, und wenn sie beynahe kalt ist, das gekochte Geflügel oder Fleisch darein gelegt werden müsse. Es soll aber die Braise das darinnen

Liegende bedecken; dann setzt man es über Nacht in den Keller. Beym Gebrauch hebt man das Fett rein herunter, und macht die Sulze davon.

700. Welscher Hahn mit Trüffeln. Dinde à la perigord.

Man sticht einen fetten welschen Hahn ab und rupft ihn noch warm, nimmt dann den Kropf heraus, zieht alles Eingeweide ebenfalls beym Kragen heraus, weil er sonst nirgends darf geöffnet werden, und hält folgende Farcé schon im Voraus dazu im Bereitschaft:

Drei oder vier Pfund Trüffeln werden rund geschält, je nachdem der welsche Hahn groß seyn wird, müssen aber vorher mit einer Bürste abgerieben, und durch mehrere Wässer rein gewaschen worden seyn; die Trüffelschaalen werden mit etwas Speck zusammen fein geschnitten, in einem Mörser stark gestoßen, und durch ein Sieb gestrichen. Zu einem Pfund clarifierter Butter, worin die geschälten Trüffeln, nebst Salz, Gewürze, weissem Pfeffer, feingehackten Schalotten und Petersilie passiert werden, rührt man obige, durch das Sieb gestrichene Trüffeln und Speck, füllt den welschen Hahn damit, und hängt ihn einige Tage an einen kühlen Ort. Wenn man ihn gebraucht, flambiert man ihn, und putzt die kleinen Federn davon, er wird auch mit Bindfaden dressiert, damit nichts heraus dringen kann. Man brät ihn entweder am Spieß, oder man richtet ihn in eine länglichte Casserolle, mit Speck, Butter, Zwiebeln und gelben Rüben, läßt ihn auf starkem Kohlfeuer ringsherum Farbe nehmen, und gießt etwas Bouillon und Jus dazu, damit er kurz und weich dämpfen kann, auch sich schön glaciert.

NB. Allem Geflügel, das farciert wird, muß man, bevor es gerupft wird, die Brust einschlagen, und wenn

es ausgenommen ist, das Brustbein herauslösen, damit mehr Farcé hinein kommen kann. — Man serviert eine klare Trüffelsauce oder auch starke Jus unter diesen welschen Hahn.

701. Haschée von abgebratnen welschen Hahnen. Hachis de dinde en croustade.

Dieses kann man von den Resten des abservierten Geflügels machen, besonders von der Brust, weil sie am weißesten ist. Haut und Knochen werden davon gelöset, das übrige darauf mit dem Schneidemesser fein geschnitten, ein gutes Bechamell gemacht, und etwas davon unter das, in eine Casserolle gelegte Haschee gemengt, gut gewürzt, und in das Bainmarie gesetzt, damit es warm wird. Man nimmt ferner ein Duzend kleine Brödchen in der Größe eines Thalers, reibt das Braune ringsherum ab, und bäckt sie in clarifiertem Butter schön gelblicht. Hernach macht man oben ein kleines Käppchen zur Oeffnung, und sticht die Molle inwendig heraus; wenn es Zeit zum Servieren ist, drückt man Citronsaft in das Haschée, giebt noch den nöthigen Fond darein, meliert alles gut durcheinander, damit es weder zu dick noch zu dünn sey, füllt die gebacknen Brödchen damit ein, und deckt mit obigem Weggeschnittenen das Haschée zu.

Man kann von jedem Federwild Emincée, oder Hachis, so wie auch von Trüffeln und Champignons auf gleiche Art in solchen Croustaden servieren. Eben so bäckt man in ganz kleinen Mödeln feingerührten Butterlaibchens Teig oder sogenannte Gogelhopfen, schneidet wenn sie fertig sind, die Rinde oben weg, nimmt die Molle heraus, füllt Haschee darein, deckt dann den Deckel wieder darauf, und serviert sie warm.

702. Blanquet von welschem Hahn. Blanquette de dindon.

Von einem abgebratnen welschen Hahn schneidet man das weiße Brustfleisch in Scheiben, legt sie dann in eine Casserolle, giebt etwas Salz und Pfeffer, weiße Coulis und Citronsaft darein, läßt es einigemal aufkochen, und ziehet es mit 3 Eydottern ab. Hat man kleine, rund geschnittene auch schon passierte Champignons oder Trüffeln, so werden sie in das Blanquet gelegt, und alsdann in eine Platte mit Croutons dressiert, zu Tische gegeben.

703. Welsche Hahnschenkel mit Sauce Robert. Cuisses de dindon sauce Robert.

Diese Schenkel sind am besten, wenn sie nicht ganz ausgebraten werden, dann macht man einige Einschnitte, in jeden, streuet Salz und Pfeffer darauf, grilliert sie etwas langsam und giebt hernach beym Gebrauch eine gute Sauce Robert darunter.

704. Welsche Hahnenschenkeln mit Rahm. Cuisses de dindons à la créme.

Mit feingeschnittenem Speck und Schinken werden diese Schenkel gespickt, Salz und Gewürze darauf gestreut, in Milch, etwas guter Butter, feinen Kräutern und Zwiebeln nicht zu weich gekocht, alsdann auf ein Tuch zum Ablaufen heraus gelegt, in einer dicken St. Menehoult-Sauce recht umgetaucht, gut mit Reibbrod besäet, in den Ofen zum schnellen Farbe nehmen gestellt, und dann eine poivrade liée darunter serviert.

705. Glacierte welsche Hahnenschenkeln. Cuisses de dindon glacées.

Man spickt sie wie ein Fricando, kocht sie in kurzer Braise weich, glaciert sie im Ofen etwas schnell, und macht Gebrauch davon.

706. Ausgefütterte welsche Hahnenschenkeln. Cuisses de dindon fourrées

Einigen solchen Schenkeln werden die Beine bis auf ein kurzes Stück ausgelöst; dann bereitet man eine gute Salpicon von Trüffeln, Geflügellebern und Kalbsbrießen, giebt Salz, Pfeffer, Gewürze, feingehackte Champignons, Schalotten, Zwiebeln, Basilicum nebst geschabtem Speck dazu, und rührt ein Paar Eydotter darein. Damit füllt man die Schenkel ein, und nähet sie alsdann wieder zu, giebt ihnen auch die nemliche Form. Sie werden hernach mit Speckplatten zugedeckt in starker, aber kurzer Braise weichgekocht, und müssen ein schönes weisses Ansehen haben. Beym Gebrauch giebt man eine Sauce italienne darunter.

707. Farcierter und gebratner welscher Hahn. Dindon aux truffes foyés gras et petits oignons.

Derselbe wird nach bekannter Art geputzt und wie zum Braten dressiert. — Sodann werden Hühnerlebern, ganze oder geblätterte abgekochte Trüffeln, ein Paar Duzend kleine ganze Zwiebeln, welche aber vorher in der Braise halb abgekocht seyn müssen, im Butter, oder im geschabtem Speck passiert, Salz, Pfeffer und Basilicum darein gethan, und alles recht wohl mit etwas Jus abgerührt. Damit füllt man den Körper des welschen Hahns ein, dressiert ihn gut zu, damit nichts heraus

falle, brät ihn schön langsam am Spieße und giebt klare Jus darunter.

708. Ausgefütterter welscher Hahn. Dindon fourrée.

Wenn dieser rein geputzt und ausgenommen ist, so wird er am Rücken aufgemacht und alle Beine ausgelöst, inwendig gespickt, gut assaißoniert, und mit kleinen gespickten Fricandeaux, und dazwischen eingelegten Trüffeln ausgefüttert, alsdann wieder zusammen dressiert, in einer gut eingerichteten Braise mit Speckplatten zugedeckt, weich gekocht, gut geschaumt, und das Fett davon abgeschöpft. Alsdann serviert man eine Trüffelsauce darunter, oder giebt ihn auch kalt mit Sauce Remoulade zur Tafel.

709. Dindon à la financiére.

Ein fetter und junger welscher Hahn wird abgenommen und einige Tage an einen kühlen Ort aufgehängt, dann nimmt man ihn aus, trocknet ihn wohl ab, und löset das Brustbein heraus. Dazu bereitet man ein Ragout von kleinen jungen Hähnen, Tauben oder Wachteln, Trüffeln, Hahnenkämmen, Kalbsbrießchen, Champignons und Geflügellebern, würzt dieses gut, und füllt es alles in den Körper des welschen Hahns; jedoch darf dieses Ragout nur zur Hälfte gekocht seyn, und der Hahn muß oben und unten mit guter Farce zugestopft werden. Man dressiert ihn gut zu und giebt ihm wieder eine schöne Form, deckt ihn mit Speckplatten zu, kocht ihn in einer Braise langsam weich und schaumt ihn gehörig ab. Beym Gebrauch wird er auf die Platte dressiert, der Bindfaden ausgezogen und Jus clair darunter serviert.

710. Gebratner welscher Hahn. Dindon roti.

Man nimmt einen schon vor einigen Tagen abgenom-

menen Hahn, welcher jung und fett seyn muß, putzt ihn, nimmt ihn gehörig aus, trocknet ihn ab, flambiert ihn, haut die Flügel ab, und dressiert ihn zum Braten. Sodann wird er mit Salz besäet, mit Speckplatten eingebunden an den Spieß gesteckt, und langsam gebraten, damit er nach und nach Farbe nimmt. Wenn er fertig und auf die Platte dressiert ist, so giebt man in einer Sauciére eine Sauce Robert dazu oder Jus.

711. Welscher Hahn, à la polonaise. Dindon à la polonaise.

Ein junger fetter Hahn wird ausgenommen, und wenn er rein geputzt ist, wie zum Braten dressiert; die beyden Schenkel aber werden recht fein gespickt, der Hahn gesalzen, mit Speckplatten und Papier umwickelt, eingebunden, dann an den Spieß gesteckt, langsam gebraten, und mit zerlassener Butter fleißig begossen. Wenn er fertig ist, so zieht man ihn vom Spieß und läßt ihn kalt werden, darauf wird die Haut der Brust weggeschnitten, das Fleisch herausgelößt und davon, so wie von feingehackten Trüffeln, Petersilie, Champignons, Zwiebeln, Nierenfett und feingeschnittenen und im Reibstein geriebenen Kalbsbrießchen eine gut gewürzte Farcé gemacht, die Brust des welschen Hahns damit eingefüllt und mit dem Küchenmesser wieder hübsch, wie es zuvor gewesen, zudressiert, mit zerlassener Butter überstrichen, gleich darauf mit abgeklopftem Eyergelb überfahren und feines Reibbrod darauf gesäet. Hernach legt man den welschen Hahn in eine Bratpfanne, beträuft ihn zuvor mit zerlassener Butter, und stellt ihn in den Ofen, um ihn Farbe nehmen zu lassen. Beym Gebrauch wird er gehörig von dem Fette abgesondert, heiß auf die Platte dressiert und Jus oder Consomée clair darunter gegeben.

712. Gebratner Indian, à l'italienne. Dindon à l'italienne.

Auch dieser wird wie der vorhergehende hübsch rein gemacht und zum Braten dressiert; alsdann bereitet man von einigen Geflügellebern, Trüffeln, oder auch Champignons, eine feine Farcé, nach bekannter Art, und würzt sie gut. Hernach wird der Körper des welschen Hahns damit eingefüllt, wieder gut zudressiert und an den Spieß gesteckt. Wenn er nun Farbe genommen hat, so überwickelt man ihn mit Speckplatten und Papier, brät ihn ganz langsam, und begießt ihn öfters mit zerlassener Butter. Während dessen hackt man einige geputzte Champignons oder Trüffel, junge Zwiebeln und Petersilie recht fein, passiert sie in Oel oder Butter, und legt hernach ein Stück Butter im Mehl umgekehrt hinein, gießt etwas gute Jus, auch ein Gläschen Rheinwein dazu, und läßt die Sauce, wenn sie gewürzt ist, gut auskochen. Manchmal, aber sehr selten, ist es der Fall, daß Knoblauch unter die Sauce verbraucht wird, indessen kann man ihn leicht entbehren. Doch wird zuletzt Citronsaft in dieselbe gedrückt, und wenn der welsche Hahn degraissiert und auf die Platte gerichtet ist, diese Sauce recht warm darunter serviert.

XIX. Tauben.

---

713. Junge Tauben à la crapaudine. Pigeons à la crapaudine.

Man putzt die Tauben, biegt die Füße ein, und lößet den Brustknochen aus, beugt die Brust zurücke, und

klopft sie mit dem Messer breit. In einer Casserolle läßt man Butter schmelzen, thut feine dürre Kräuter, Trüffeln, Salz und Pfeffer dazu, legt die Tauben hinein, kehrt sie öfters um, bestreut sie dann mit Semmelbrosen, und brät sie auf dem Roste. Beym Anrichten giebt man eine Sauce poivrade darunter.

714. Junge Tauben farciert. Pigeons farcies.

Wenn man einige junge fette Tauben rein geputzt und ausgenommen hat, so werden alle Knochen davon ausgelößt, eine gute Krebsfarcé gemacht, die Tauben damit gefüllt, hernach zugenähet und in einer Braise wohl ausgekocht, dann auf eine Platte dressiert und eine Trüffelsauce darunter serviert.

715. Tauben à la Selim. Pigeons à la Selim.

Schön hergerichtete Tauben werden gespickt, Sardellen, Kapern, Champignions, einige Schalotten, Zwiebeln und feine Kräuter recht klein gehackt, Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu genommen, ein Stück frisches Nierenfett, oder auch Butter, zerlassen, und recht säumig mit obigen Kräutern und Semmelbrosen zusammen gerührt, welche letztere aber nach Verhältniß gebraucht werden müssen, damit die Farcé nicht zu fest wird. Mit dieser füllt man die Tauben, nähet sie wieder zu und kocht sie in einer Braise gar aus. Beym Anrichten dressiert man sie auf die Platte und serviert, wenn sie ehevor glaciert sind, eine Sauce aux anchois darunter.

716. Gebratne Tauben. Pigeons rotis.

Nachdem die Tauben geputzt und gewaschen sind, schneidet man sie am Rückgrad herunter behutsam auf, füllt sie mit einem Salmigondi, und nähet sie sogleich

wieder zu, bestreut sie mit Salz, legt Citronscheiben auf die Brust und bindet jede Taube mit Speckplatten ein, umwickelt sie mit Papier, und brät sie am Spieß. Alsdann nimmt man das Papier und den Speck ab, ziehet den Faden heraus und serviert die Tauben mit starker klarer Jüs.

717. Fricassierte Tauben mit Blut. Fricassée de pigeons au sang.

Das Blut von einigen Tauben wird aufgehoben und mit Essig recht abgerührt, damit es nicht gerinne; die Tauben selbst aber werden in Butter, Zwiebeln und feinen Kräutern passiert, Salz, Pfeffer, ein Glas rother Wein und etwas Bouillon dazu gethan, auf gelindem Feuer weich gekocht, ein wenig Coulis beygemischt, und beym Anrichten mit durchpassiertem Eyergelb und Blut legiert, worauf man sie auch noch auf dem Kohlfeuer ein Bischen unter beständigem Schütteln anziehen läßt. Auch Hühner können auf diese Art gegeben werden. —

718. Compote von Tauben. Compote de pigeons.

Wenn man einige Tauben geputzt, flambiert und die Füße davon eingesteckt hat, so blanschiert man sie ein wenig, legt sie aus dem heissen Wasser ins kalte, passiert Champignons in Butter und frischen Kräutern, staubt etwas Mehl daran, und gießt gute Bouillon dazu. Darein werden dann die Tauben gelegt, wenn sie zuvor aus dem Wasser abgetrocknet worden, Gewürze, Salz und Pfeffer dazu gethan, und so sachte ganz kurz gekocht. Zu Garnituren kann man Verschiedenes gebrauchen, als Geflügellebern, Kalbsmilchen, Hühnerkämme, Spargelspitzen und grüne Erbsen, alles rein geputzt und blanschiert. Beym Anrichten wird die Sauce mit Eydotter

und Citronsaft legiert und auf dem Feuer eine Weile geschüttelt, bis sie sich bindet.

719. Tauben mit feinen Kräutern. Pigeons aux fines herbes.

Rein geputzte und flambierte Tauben nimmt man aus, steckt die Füße ein und schneidet sie der Länge nach durch, klopft sie dann flach, hacket Petersilie, junge Zwiebeln, Schalotten und Champignons fein zusammen, passiert sie im Butter, rangiert die Tauben hübsch hinein, giebt Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu, und läßt es so langsam dämpfen. Alsdann giebt man braune Sauce mit etwas Bouillon darein und läßt es noch weich kochen. Beym Anrichten wird Citronsaft dazu gedrückt, die Tauben schön auf die Platte dressiert, und die Sauce darüber gegeben.

720. Junge Tauben mit grünen Erbsen. Compote de pigeons aux petits pois.

Wenn diese Tauben ordentlich geputzt sind, so steckt man ihnen die Füße ein und dressiert sie wie zum Entrée, bindet sie mit Speckplatten ein, und kocht sie dann in einer guten Braise. Die Erbsen aber, sobald sie gelöset und gewaschen sind, werden im Butter, feingehackter Petersilie und etwas jungen gelben Rüben auf gelindes Kohlfeuer gesetzt, Salz und Zucker dazu gethan und langsam passiert, mit einem Bischen Mehl eingestaubt, gute Bouillon darauf gegossen, und auf solche Weise weich gekocht. Beym Gebrauch dressiert man die Tauben auf die Platte, glaciert sie recht hübsch, und giebt die Erbsen darunter. — Man kann die Erbsen à la crême servieren, wenn sie mit Bouillon gekocht, zuletzt mit Eydottern und süßem Rahm auf Kohlfeuer legiert werden.

721. Junge Tauben mit Spargeln. Pigeons au pointes d'asperges.

Man bereitet die Tauben wie die vorhergehenden und kocht sie in der Braise; auf gleiche Weise auch die Spargeln, welche man, wenn sie blanschiert sind, wie die Erbsen schneidet, im Butter passiert, gut würzet, und Bouillon dazu gießet. Sie werden mit Eydottern und Rahm legiert, und mit den glacierten Tauben zur Tafel serviert.

722. Tauben en grenadin. Pigeons en grenadin.

Einige schöne Tauben werden rein geputzt, ausgenommen, die Füße eingebogen und zum Füllen hergerichtet, alsdann mit einer guten Geflügelfarce gefüllt, gespickt, in die Runde schön dressiert, wie ein Fricandeau in einer Braise gekocht und schön glaciert. Man kann jedes beliebige Gemüse, eine Sauce piquante, oder auch Trüffelnsauce darunter geben.

723. Tauben mit Krebsen. Pigeons aux ecrevisses.

Hübsche junge Tauben werden geputzt, wie zur Compote dressiert, und mit Speck, ganzen Zwiebeln, Champignons, Hahnenkämmen, Kalbsmilchen, Petersilie, Salz und Gewürzen auf Kohlfeuer passiert, wenn sie ein wenig angezogen haben, etwas Mehl daran gestaubt, ein Glas Wein und Bouillon dazu gegossen, und langsam ausgekocht. Krebsschweife nebst einer Krebscoulis werden beym Anrichten beygefügt, das Fett der Sauce abgegossen, die Tauben auf die Platte dressiert, und die Sauce darunter serviert.

724. Tauben mit Krebsen à la creme. Pigeons aux ecrevisses à la creme.

Man putzt und dressiert etliche Tauben, bindet sie mit Speck ein und läßt sie in einer gut assaißonierten Braise nicht gar zu weich kochen. Schöne Champignons werden mit Butter, Petersilie und Zwiebeln fein gehackt und passiert, Salz und ein wenig Pfeffer, dann ein Stäubchen Mehl darein gethan, zuletzt aber Bouillon dazu gegossen, damit alles nach und nach kurz kochen kann. Hernach legt man ganze Krebse, wovon aber der Rücken ausgebrochen ist, in die Sauce, und läßt solche bis zur Anrichtzeit darinnen. Alsdann legiert man die Sauce auf Kohlfeuer mit Eydottern und süßem Rahm, giebt die Tauben heiß auf die Platte, garniert sie mit den Krebsen, und gießt die Sauce darüber.

725. Tauben, gefüllt und gebacken. Pigeons farcis en beignets.

Sechs kleine junge Tauben werden rein geputzt und ausgenommen, dann auf dem Rücken von einander geschnitten, die Füße eingesteckt, der Hals und die Flügel weggeschnitten, und in einer guten Braise mit Speck zugedeckt gekocht. — Man legt sie dann zum Kaltwerden heraus, füllt sie mit einer gut assaißonierten Farce, näht sie hübsch zu, und dressiert sie rund, wie ein Küchlein. Zuletzt taucht man sie im Weinteig um, bäckt sie rasch heraus, und giebt Petersilie dazu.

726. Marinierte Tauben. Marinade de pigeons.

Einige junge Tauben werden rein geputzt, dann der Länge nach entzwey geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Basilicum, in Scheiben geschnittenen Zwie-

beln und dem Saft von 4 Citronen mariniert, auch wenn es nöthig ist, ein wenig gute Bouillon dazu gegossen, und eine Weile liegen gelassen. Dann legt man sie aus der Marinade auf eine reine Serviette zum Abtrocknen. Beym Gebrauch werden sie in abgeklopften Eyern und hernach in Semmelbrosen umgekehrt, sehr rasch aus Schmalz gebacken, und gebackne Petersilie darauf garniert.

727. Tauben in Salmy. Pigeons en salmy.

Wenn man 3 Tauben mittlerer Größe sauber flambiert und ausgenommen, so zerlegt man sie in mehrere Theile, legt diese in eine Casserolle, und läßt sie mit Schinkenschnitten, mit einigen vom Kalbfleisch, mit gelben Rüben, Zwiebeln und einigen Schalotten, einem zerschnittnen Rebhuhn, etwas Salz und Pfeffer, auf Kohlfeuer rasch anziehen, füllt ein Quart starken Wein darein, auch gute Bouillon darauf, und läßt alles sehr langsam kochen. Noch giebt man ein wenig Coulis darein, und kann die Sauce, wenn sie kurz eingekocht ist, über die Tauben durch ein Haarsieb passieren. Die Salmy kann man von Trüffeln, Morcheln, Champignons und feinen Kräutern, Citronsaft, Schalotten, Salz, Pfeffer und Gewürz machen.

728. Matelotte von Tauben. Matelotte de pigeons.

Man putzt einige Tauben, nimmt sie recht rein aus, steckt die Füße ein, und dressiert sie wie zu einem Entrée; sie werden weiter mit geschnittenen Sardellen gespickt, 18 Stücke kleine ganze Zwiebeln mit Butter langsam auf Kohlfeuer passiert, dann die Tauben hinein gelegt und gehackte Petersilie, etwas Knoblauch, Gewürznelken,

Salz, Pfeffer und Muscatnuß dazu gegeben. Hat man dieß alles langsam anziehen lassen, so wird eine halbe Flasche guter Wein, ein Löffel voll Coulis, und etwas Bouillon daran gegossen, damit es sich nach und nach kurz kochen kann; wenn man blanschierte Bratwürste zu den Tauben melieren will, so ists auch recht. Beym Servieren schöpft man das Fett davon, dressiert die Tauben hübsch auf die Platte, rangiert die Zwiebeln und Würste rund herum, und gießt die Sauce über die Matelotte, wenn man ehevor Citronsaft dazu gedrückt hat.

729. Tauben in Papillotten. Pigeons en papillottes.

Wenn man 4 Tauben gehörig rein gemacht und ausgenommen hat, so schneidet man die Krallen weg, und steckt die Füße ein; im Rücken aber schneidet man sie durch, klopft sie mit dem Messer breit, und besäet sie mit Salz, Pfeffer und feingestoßnen Kräutern. Ein Stück Butter und geschabter Speck wird mit den Tauben und den feinen Kräutern auf Kohlfeuer so lange passiert, bis es angezogen hat, dann legt man es auf eine Platte heraus, wirft in die nemliche Butter feingehackte Champignons, Petersilie, Schalotten, und etwas Gewürze, läßt es eine Weile schwitzen, und gießet alles über die Tauben, die man so zugerichtet zum Auskühlen bey Seite stellt. Von weißem, dickem Papier werden dann noch Kapseln gemacht, worinnen immer eine halbe Taube Platz hat. Diese Kapseln streicht man inwendig mit feinem Oel aus und legt die Taube darein; im Augenblick des Servierens stellt man sie auf einen Rost, grilliert sie ganz langsam und giebt klare Jus darunter.

730. Tauben als Coteletten. Cotelettes de pigeons sautées.

Von einigen schönen Tauben wird das Brustfleisch

heraus gelöset, wie die Coteletten breit geklopft, und ein Bein hinein gesteckt, auch Salz und Pfeffer darauf gesäet. In einer flachen Casserolle wird Butter zerlassen, die Tauben hübsch darauf gelegt, feingestoßne trockne Kräuter darüber gestreut und so passiert. Dann legt man die Coteletten auf eine Platte, gießet den Butter mit Kräutern darauf, und läßt alles kalt werden. Bey dem Anrichten werden sie wieder auf die Casserolle gelegt, und hitzig gebraten; man wendet sie auch öfters um und läßt sie nicht zu lange auf dem Kohlfeuer, dressiert sie en couronne, und giebt dazwischen glacierte Croutons. Klare Espagnole mit ein wenig Consomeé oder Glacé vermengt, wird darunter gegeben, und das Gericht so zur Tafel serviert. — Auf diese Art giebt man auch die Tauben à la financiére, dressiert sie en couronne mit Croutons, und gießt dann in die Mitte der Platte ein Ragout von Hahnenkämmen, Trüffeln und Krebsschweifchen.

XX. Enten.

---

731. Enten mit Kapernsauce. Canards sauce aux capres.

Die Enten werden rein gemacht, ausgenommen, die Füße eingebogen und mit Salz und Pfeffer bestreuet; dann läßt man sie in heißem Fett oder auch in Butter, mit Zwiebeln, einigen Schnitten magern Schinken und Speckplatten gut anziehen, legt einige gelbe Rüben bey, läßt sie langsam gelbbraun werden, giebt einige Löffel voll Coulis und einige Citronscheiben, nebst einem Glas gutem Wein hinzu, bedeckt die Casserolle, damit die Enten

weich kochen können, und sieht sich oft darnach um. Sobald sie weich genug sind, nimmt man das Fett ab, läßt die Sauce durch ein Haarsieb laufen, legt Kapern oder Oliven darein, und giebt noch etwas Glacé darunter, dressiert die Enten auf die Platte, garniert den Rand mit Croutons, und richtet die Sauce zwar heiß, aber nicht kochend über die Enten an. Eben so kann man junge Tauben, auch fette Kapaunen geben.

732. Ragout von Enten. Ragout de canards.

Abgebratne schöne Enten werden in Stücken zerlegt, dann eine gute Trüffel- oder Sardellensauce verfertigt, und die Ente ein Paarmal in dieser Sauee aufgekocht. Wemn man sie anrichtet, gießt man die Sauce ab, damit kein Fett darauf ist, und rangiert sie hübsch auf die Platte.

733. Gefüllte Enten mit Sauce Hacheé. Canards farcis sauce hachée.

Nachdem man die Enten gehörig geputzt und ausgenommen hat, löset man die Haut von den Brüsten und füllt sie hernach mit einer gut zubereiteten Kalbfleischfarcé, zu der man noch die Entenlebern, Champignons, Sardellen und feine trockne Kräuter, Salz, Pfeffer und Muscatnuß nehmen muß. Man stößt dieß alles in einem Mörser durcheinander, und verwendet es wie oben erwähnt worden, bindet auch die Enten sorgfältig zu, damit die Farcé nicht heraus falle. Uebrigens bindet man die Ente auch mit Speckscheiben ein, und brät sie am Spieß bey nicht zu starkem Feuer. Beym Anrichten giebt man eine Sauce hachée darunter, und glaciert die Enten hübsch dazu.

734. Enten mit Linsenpürée. Canard à la purée de lentilles.

Schöne fette Enten werden hergerichtet, die Füße eingesteckt, schön rund dressiert und das Brustbein eingedrückt. Den Boden einer Casserolle belegt man mit Speckscheiben, rangiert die Enten darauf, giebt etliche Schnittchen Kalbfleisch, gelbe Rüben, Zwiebeln, Gewürznelken, Thymian, Lorbeerblatt und Petersilie dazu, mengt gehörig Salz und Pfeffer darein, deckt die Enten wieder mit Speckscheiben zu, und läßt sie auf Kohlfeuer etwas schnell anziehen. Wenn sie alsdann Farbe bekommen haben, so gießt man Bouillon dazu, und läßt sie kochen bis sie weich geworden, und sich selbst schön glaciert haben. Dann werden sie mit einer Linsenpürée zur Tafel gegeben. — Man giebt die Enten auf gleiche Weise mit Rüben oder grünen Erbsen, oder mit einem Pürée von trocknen Erbsen darunter.

735. Gebratne Enten mit Orangensaft. Canards rotis au jus d'orange.

Ein Paar Enten werden ausgenommen, und wie zum Braten dressiert. Man nimmt dann ein Stück Butter, kehrt ihn in feingehackter Petersilie, Zwiebeln, Schalotten, Basilicum, Salz, Pfeffer und geriebener Muscatnuß öfters recht um, stopft jeder Ente ein solches Stück Butter mit Kräutern in den Leib, und steckt sie so an den Spieß. Wenn sie beynahe fertig sind, so dressiert man sie auf eine Platte, macht mehrere Einschnitte in die Länge, streut Salz und Pfeffer darauf, belegt sie mit Orangenschnittchen, gießt das Fett von den abgeträufelten Enten rein ab, und giebt es unter die Enten. Man serviert sie recht heiß, drückt Orangensaft darauf, und garniert mit Croutons die Platte.

736. Aufgerollte Enten. Caneton roulé.

Ein Paar hübsche Enten werden zuvor rein geputzt und ausgenommen, die Knochen ausgebrochen, gut assaisoniert, recht breit geklopft, und in einer wohl zubereiteten Geflügelfarcé öfters umgekehrt, hernach aufgerollt und mit Speckplatten behutsam eingebunden. Alsdann kocht man sie in einer Braise mit etwas Gewürze, feinen Kräutern und einem Glas Wein kurz und weich, gießt das Fett davon, und giebt bey dem Anrichten eine Sardellensauce darunter.

737. Enten auf französische Art. Canard à la française.

Ein Paar Duzend große Kastanien werden gebraten, geschält, dann in starker Jus gekocht, und Zwiebeln, Thymian, ganzer Pfeffer, etwas Salz und Muscatnuß darein gethan. — Ein Paar Enten aber werden gespickt und halb abgebraten, und auf einige Minuten in Jus gelegt, damit sie sich darinnen mit den Kastanien wohl auskochen können. Sind die Enten dann gar und die Sauce etwas dicklicht geworden, so gießt man ein Gläschen rothen Wein dazu, läßt sie ein Paarmal aufstossen, schöpft das Fett davon ab, dressiert die Enten auf die Platte, gießet die Sauce darüber, garniert sie mit Citronscheiben und serviert sie.

738. Filets von gebratnen Enten, Sauce Cornichons. Filets de canards, sauce cornichons.

Zwey schöne Enten werden rein gemacht, und am Spieß halb abgebraten, dann herunter gezogen, und die Filets davon hübsch ordentlich herausgeschnitten, der herauslaufende Saft aber aufbehalten. Die Kukumern wer-

den aufgeblättelt, dazu in Scheiben geschnittne Zwiebeln und in Salz und Essig eine Stunde mariniert, hernach beyde wohl abgetrocknet, und im Butter mit einem Stück Schinken passiert, etwas Coulis und Bouillon darein gethan, und solches langsam gekocht. Kurz vor dem Anrichten legt man die Filets in die Sauce zum warm werden, welche aber nicht kochen darf.

739. Ente mit grünen Erbsen. Canard aux petits pois.

Eine hübsche fette Ente wird, wenn sie gut geputzt und ausgewaschen ist, in frischer Butter auf Kohlfeuer passiert, Salz und Pfeffer darauf gesäet, und öfters in der Casserolle umgekehrt. Nach einer Viertelstunde gießt man das Fett rein davon ab, giebt schön geputzte grüne Erbsen zu der Ente, gute Jus, fein gehackte Petersilie und geschnittnen Kopfsalat, läßt alles wohl eine halbe Stunde kochen, und rüttelt die Casserolle einigemal, damit nichts anbrennet. Wenn alles weich ist, so giebt man noch ein Stück im Mehl umgekehrte Butter darein, ein wenig Muscatnuß, oder zur Abwechslung ein Paar Eydotter mit süßem Rahm abgeklopft. Man läßt es noch einige Minuten auf dem Kohlfeuer, dressiert die Ente auf eine Platte, und serviert wenn alles Fett abgegossen ist, die Erbsen darunter.

740. Ente auf macedonische Art. Canard en macedoine.

Vier geputzte, und in Stücken geschnittne Artischockenböden nebst einer guten Hand voll weiße Bohnen werden in Salzwasser weich gekocht, die Hülsen davon geschäumt und auf ein Sieb gethan, damit das Wasser rein ablau-

laufen könne. Fein gehackte Champignons, Petersilie, Schalotten und trockne Kräuter werden mit Butter auf Kohlfeuer gesetzt, die Artischocken und Bohnen darinnen passiert, ein wenig Mehl daran gestaubt und gute Jus, nebst einem Gläschen Wein dazu gegossen, auch ziemlich mäßig Salz und Pfeffer daran gethan. Wenn die Macedoine kurz und kräftig geworden ist, so drückt man Citronsaft darein, und serviert sie mit einer, in einige Stücke zerschnittnen Ente, welche man mit Speck und Kalbfleischschnitzchen in einer Casserolle kurz eingekocht hat.

741. Ente à la chambord. Canard à la chambord.

Eine schöne fleischige und fette Ente wird rein geputzt und ausgenommen, das Brustbein eingedrückt und ebenfalls herausgenommen, Geflügel oder Rebhühnerfilets, abgekochte Kalbsmilchen, geschabter Speck, Trüffeln und Geflügellebern, den Speck ausgenommen, würflicht geschnitten, und in einer Casserolle mit Butter, gehackter Petersilie und Zwiebeln, Salz, Pfeffer, nebst etwas Muscatnuß auf dem Feuer passiert, und wenn es eine Weile ausgekühlt ist, der Leib der Ente damit gefüllt und wieder zugenähet. Die Füsse werden eingesteckt, und die Ente hübsch dressiert in eine Casserolle, die mit Speckplatten belegt ist, auf Kohlfeuer gesetzt; dann läßt man sie ein Bischen mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und kälbernen Schnitzchen anziehen, gießt ein Glas guten Wein, Jus und etwas Coulis darein, deckt sie mit Speckplatten zu und setzt einen Deckel, mit heissen Kohlen darauf, damit sie weich gekocht werde. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so kann man eine Trüffelsauce darunter geben.

742. Ente à la Daube. Canard à la Daube.

Wenn man eine hübsche Ente flambiert und gehörig ausgenommen hat, so drückt man das Brustbein ein und liset es aus, dressiert die Ente rund, steckt die Füße hinein, bindet sie mit Speck ein und kocht sie in einer guten Braise weich. Diese bestehet in Speckplatten, kälbernen Schnitzchen, einigen Stücken Rindfleisch, Abfällen von Geflügel, Salz, Kälberfüßen, Pfeffer, Gewürzen, Wurzelwerk, Zwiebeln, trocknen Kräutern, einem Glas Wein und Bouillon. So läßt man die Ente hübsch langsam und zugedeckt kochen. Wenn sie fertig ist, so läßt man sie in der Braise auskühlen, dann wird sie auf eine Platte gelegt, die Braise unterdessen kurz gekocht, etwas Estragonessig darein gegossen, mit geschlagenem Eyweis gekläret und recht durcheinander gerührt, auch läßt man die Gelée, welche hernach im Keller sulzen muß, durch eine Serviette laufen. Beym Gebrauch legt man die Ente auf eine Platte, und garniert sie ganz mit der Sulze.

743. Ente mit Teig am Spieß gebraten. Canard en paté roti.

Eine junge fette Ente von zartem Fleische wird rein geputzt und ausgenommen, das Brustbein und die Schenkelknochen heraus gelößt, mit Salz, Pfeffer und trocknen feinen Kräutern eingerieben, mit einer guten Geflügelfarce gefüllt, wieder zugenähet, und alsdann wie zum Braten dressiert. — Dazu läßt man in einer Casserolle Butter zergehen und passiert die Ente darinnen, man bindet auch Speckplatten um dieselbe herum, und wickelt sie ganz in einen dünn ausgedrehten Paté prisée ein, um welchen man noch ein mit Butter bestrichenes Papier mit Bindfaden herum bindet. Die Ente wird hernach bey

mäßigem Feuer am Spieß gebraten, sobald sie fertig ist, das Papier herunter genommen, die Ente auf die Platte dressiert, und eine Sauce piquante darunter serviert. —

744. Ente mit Blumenkohl. Canard aux choux-fleurs.

Wenn man eine Ente sauber zugerichtet und eingebogen hat, so muß man sie mit Bindfaden umwickeln, damit sie im Kochen eine zierliche Form behalte und nicht zerfalle, und sie in einer gutgewürzten Braise gar kochen. Der Blumenkohl wird rein geputzt, aber nicht so klein zertheilt, gewaschen und im Salzwasser ein wenig blanschiert; weich darf er auch gar nicht werden. Eine gute Buttersauce, so wie man sie zum Spargel bereitet, wird auf eben diese Art gemacht und gut gewürzt, der Blumenkohl in dieselbe gelegt, und auf heisser Asche gar ausgekocht.

745. Ente mit Rüben. Canard aux navets.

Man nimmt eine rein geputzte Ente, trocknet sie mit einem Tuch ab, und spickt sie schön; wenn sie gehörig dressiert und gewürzt ist, so wird sie in einer Braise weich gekocht. Die Rüben aber, wenn sie geputzt und reinlich gewaschen sind, schneidet man nach Belieben länglicht oder rund, und kocht sie wohl weich im Wasser ab. Ein Stück Butter wird gleichfalls in eine Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt und mit etwas Mehl und gestoßenem Zucker braun geröstet; die Rüben, wenn sie aus dem Wasser heraus gethan worden, legt man zu dem gerösteten Mehl in die Casserolle, rührt sie gut durcheinander, gießt Bouillon darein, etwas Salz dazu, und läßt sie kochen. Die Ente wird etwas glaciert, und die Rüben darunter serviert.

XXI. Gänse.

746. Gebratne Gänse mit Kastanien. Oye roti aux marrons.

Eine fette Gans wird rein geputzt und ausgewaschen, sowohl von innen als aussen gut abgetrocknet und gesalzen. Hernach brät man ein Pfund schöne Kastanien, schält und schneidet sie in Stücken, und bereitet mit der feingehackten Gansleber und etwas Godiveau, Petersilie, Zwiebeln und den Kastanien eine gutgewürzte Farce, läßt diese mit Butter auf leichtem Kohlfeuer halb gar werden, rührt sie fleißig um, und stellt sie zum Auskühlen bey Seite. Alsdann füllt man die Gans damit, dressiert sie gut zu, damit nichts heraus falle, brät sie schön am Spieß oder im Ofen, und serviert sie, wenn das Fett abgesondert ist, mit klarer Jus oder Sauce piquante.

747. Oye en Daube.

Dabey gilt die nemliche Zubereitung, wie bey dem welschen Hahn à la Daube.

748. Aiguillèttes d'oye.

Wenn der Fall ist, daß man mehrere Gänse zugleich zum Braten hat, so schneidet man aus jeder derselben die Filets schön gleich heraus, fängt die davon herauslaufende Jus in eine Casserolle, meliert sie mit etwas Espagnole, drückt Orangen oder Citronsaft darein, und giebt auch weissen Pfeffer dazu. Dieß darf aber nicht kochen, sondern wird nur heiß über die Filets gegossen und damit serviert.

749. Gans im Ofen gebraten. Oye cuite au four.

Diese wird, wie es sich gebührt, rein geputzt, wohl abgetrocknet, und in eine länglichte Bratpfanne mit Speck, ganzen kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Gewürzen gelegt, etwas Bouillon und weisser Wein darein gegossen, und im Ofen bei mäßiger Hitze gebraten. Man begießt sie öfters von Zeit zu Zeit, und kehrt sie auch um; wenn sie gar ist, schöpft man das Fett davon ab, dressiert die Gans auf die Platte, garniert sie ringsherum mit den Zwiebeln, und giebt den Fond kurz eingekocht, und passiert über dieselbe. Gewöhnlich werden statt der Zwiebeln kleine englische Kartoffeln mit der Gans gebraten, glaciert, und dieselbe damit garniert.

Auch füllt man zur Abwechslung die Gänse, wenn sie gebraten werden, mit abgekochter Quitten- oder Aepfelmarmelade, mit Weinbeeren, Kastanien ꝛc. ꝛc.

750. Grillierte Schenkel, Sauce Robért. Cuisses d'oye sauce Robért.

Dieselben werden auf mancherley Weise zubereitet; die beste Art davon ist diejenige, wenn sie eingeschnitten, mit Salz und Pfeffer besprengt, und auf dem Rost etwas hitzig grilliert werden. Man serviert sie mit Sauce Robert.

XXII. Fleischspeisen.

---

751. Ochsenzunge in der Braise. Langue de boeuf à la braise.

Eine schöne Zunge wird im Wasser abblanschiert, die Haut davon gezogen, nach dem Erkalten mit grobem

Speck gespickt und in einer guten Braise weich gekocht. Die letztere verfertigt man folgendermassen: In eine Casserolle legt man Speckplatten, einige in Scheiben geschnittne große Zwiebeln und gelbe Rüben, Pastinak, geklopfte Rindfleischschnitten, frischen Speck, Basilicum, Gewürznelken, Salz und Pfeffer, hernach auch die Zunge, deckt diese mit Speckplatten wieder zu, stellt die Casserolle auf gelindes Kohlfeuer, und gießt Bouillon darein. Die Zunge muß darin langsam kochen; wenn sie aber fertig ist, so giebt man entweder eine sauce hachée oder Espagnole dazu.

752. Gespickte und gebratne Zunge. Langue de boeuf piquée à la broche.

Dieselbe wird halb abgekocht, gehäutet, und nach dem Erkalten mit grobem Speck, der in Salz und feingestoßnen trocknen Kräutern umgekehrt worden ist, sauber gespickt, und noch eine Zeitlang in eben diesen feinen Kräutern und Weinessig mariniert. Bey dem Gebrauch wird die Zunge in Speckplatten eingebunden und am Spieß gebraten, hernach derselbe abgelöset, die Zunge auf eine Platte dressiert, und eine Sauce piquante darunter serviert.

753. Ochsenzunge an kleinen Spießchen. Langue de boeuf en hatelettes.

Man kocht die Zunge in einer Braise und zieht die Haut davon ab, schneidet sie Daumenlang würflicht, setzt sie in Butter, feingehackter Petersilie, Zwiebeln, Schalotten, Champignons, Salz, Pfeffer und Basilicum in einer Casserolle auf Kohlfeuer und passiert sie langsam. Alsdann werden 2 Eygelb darunter gerührt und ins Kühle gestellt, die Stückchen, wenn sie halb ausgekühlt

sind, an kleine silberne Spießchen gesteckt, mit feinem Reibbrod besäet, während des Bratens mit Butter und Citronsaft beträufst, und entweder trocken oder auch mit Jüs serviert.

754. Ochsenzunge in Papillotten. Langue de boeuf en papillottes.

Sie wird wie die vorige in guter Braise weichgekocht; wenn sie kalt ist, so schneidet man gröblichten Speck, kehrt ihn in feingestoßnen Kräutern, Salz, Pfeffer und Gewürzen um, und spickt hernach die Znnge damit. Alsdann schneidet man dieselbe in runde Stücken, ohngefähr wie eine Cotellette, bestreicht jedes Stück auf beiden Seiten mit einer kalten Sauce piquante, verfertigt einige große Kapseln oder Caisses von einem viereckigen Stück dicken sehr weißen Papiers, bestreicht sie inwendig mit feinem Oel, legt eine Platte dünnen Speck und ein Paar Stücke von der Zunge darein, auf denen aber die Sauce bleiben muß, und bedeckt sie endlich wieder mit Speck. Man wickelt die Kapseln behutsam und künstlich ein, damit, wenn die Papillotten auf dem Rost sind, nichts heraus läuft. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten macht man sie ganz langsam fertig, dressiert sie in die Runde auf eine Platte und giebt klare Jüs mit Citronsaft darunter. —

755. Eingesalzne Zunge. Langue à l'écarlate.

Man nimmt eine hübsche große Zunge, reibt sie mit zwey Loth gestoßnem Salpeter recht ein, legt sie in eine tiefe Schüssel, besäet sie mit feinem Thymian, Basilicum und ganzem Pfeffer, und legt ein Lorbeerblatt darein. Hernach wirft man ein Paar Händevoll Salz in so viel

siedendes Wasser, als man beiläufig zu einer Zunge brauchen kann, gießt es, wenn es ausgekühlt ist, über die marinierte Zunge, und läßt diese 8 Tage im Keller oder sonst an einem kühlen Orte darinn stehen. Bey dem Gebrauch wird der vierte Theil des Salzwassers, worinnen die Zunge seither gelegen ist, zum Abkochen genommen, das übrige Wasser aber, welches dazu kommen muß, ist Brunnwasser. Darein legt man Thymian, ein Lorbeerblatt, Basilicum, gelbe Rüben, Zwiebeln, Gewürznelken, Salz und Pfeffer, läßt die Zunge ein Paar Stunden ununterbrochen sieden, erkalten, und dann bedient man sich ihrer. Rathsamer ist es immer zu gleicher Zeit mehrere solcher Zungen einzusalzen, sie recht dicht aneinander zu legen und mit zerquetschten Wachholderbeeren zu bestreuen; wenn sie auf die obbeschriebene Weise gut eingesalzen sind, so deckt man einen hölzernen Deckel darauf und beschwert sie nach 8 Tagen mit Gewichtsteinen.

756. Ochsenzunge en matélotte. Langue de boeuf en matélotte.

Diese wird in einer kurzen gutgewürzten Braise gekocht, jedoch nicht gespickt, und etwas Wein dazu gegossen. Der Fond davon wird in eine kleine Casserolle passiert, dann einige ganze in Butter braun geschwitzte Zwiebeln nebst etwas Mehl darein gethan, und der Fond der Zunge darauf gegossen, auch das Fett davon abgeschöpft. Hernach läßt man die Zunge weich kochen, passiert Champignons in Butter, mengt sie unter die ganzen Zwiebeln und würzt alles noch gehörig. Die Zunge schneidet man nach Belieben in Stücken, läßt alles eine Viertelstunde auf heisser Asche gar werden und serviert es mit Croutons.

757. Ochsengaumen grilliert. Palais de boeuf grilliés.

Diese müssen frisch und gut gewählt werden, gewaschen und im siedenden Wasser abblanschiert; die Haut herunter gelößt, auch das äussere trockene Fleisch weggeschnitten, in viereckige Stücken getheilt, und in kurzer Braise weichgekocht seyn. Dann werden sie in feinen Kräutern und Citronsaft mariniert, späterhin aber in zerlassener Butter umgekehrt, mit feinem Reibbrod paniert, und auf dem Rost etwas hitzig grilliert. Man kann jede beliebige Sauce dazu servieren.

758. Ochsengaum à la poulétte. Palais de boeuf à la poulétte.

Man blanschiert und putzt sie rein, schneidet sie großwürflicht, schwitzt nebenbey frische Champignons im Butter, feiner Petersilie und Zwiebeln, giebt etwas wenig Mehl und Bouillon darauf und läßt sie mit einem Gläschen Wein, Salz, Pfeffer und Muscatnuß gar auskochen. Alsdann legt man die geschnittenen Gaumen darein, damit dieselben fertig werden, legiert sie zuletzt mit einigen Eydottern und einem Stückchen guter Butter, drückt ein wenig Citronsaft darein, und rührt ein Paar feingehackte Sardellen darunter. Wenn sich alles wohl meliert hat, so serviert man es.

759. Ochsengaum en hatéreau, oder an Spießchen. Palais de boeuf en hatéreau.

Die Gaumen müssen blanschiert und rein geputzt werden, hernach kocht man sie in guter Braise weich, spaltet sie, wenn sie kalt sind, recht dünn auseinander, streicht eine feine Geflügelfarcé darauf, und rollt sie

ordentlich zusammen. Nachher werden sie in Citronsaft, feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer mariniert. Kurz vor dem Anrichten legt man sie auf ein Tuch zum Ablaufen, kehrt sie im Bier oder Weinteig um, bäckt sie aus Schmalz gelblich heraus, garniert sie mit gebackner Petersilie, und bringt sie recht heiß zur Tafel.

760. Ochsengaum mit Parmesankäse. Palais de boeuf au Parmesan.

Die Gaumen werden wie die vorhergehenden in einer Braise weich gekocht, und in dünne Filets zerschnitten. Weiter müssen ein Paar große Zwiebeln in Scheiben geschnitten, und im Butter braun geschwitzt werden, man staubt etwas Mehl dazu, gießt darnach Jus darein, giebt Salz und Pfeffer dazu, und legt die Filets hinein, damit sie einigemal aufstossen können. Nun wird die Casserolle bey Seite gestellt, und wenn sie halb kalt geworden, so nimmt man die Platte, welche auf die Tafel kömmt, besäet den Boden derselben mit Reibbrod und geriebenem Parmesan und dressiert das Ragout darauf, macht mit ganz gleichen, weißen in Bouillon gekochten Zwiebeln einen Rand um das Ragout herum, gießt noch etwas Sauce darein, deckt alles mit Reibbrod und Parmesan zu, und läßt es zuletzt im Ofen eine gelblichte Farbe nehmen. Dann wird das Fett abgegossen, und die Gaumen serviert.

761. Ochsengaumen en ballotes. Palais de boeuf en ballotes.

Man kocht einige Ochsengaumen in der Braise weich, und schneidet daraus dünne, runde Schnitzchen, in der Größe eines Thalers so viel man kann. Aus den Abfällen, aus Geflügellebern und geschälten Trüffeln wird

eine feine Farcé gemacht und gut gewürzt, zugleich muß man noch in Scheiben geschnittene Trüffeln, einige abblanschierte Geflügellebern und Hahnenkämme in Bereitschaft haben. Dann wird eine Platte dick mit der Farcé bestrichen, eine Lage Trüffeln darauf gelegt, hernach wieder Farcé und eine Lage rundgeschnittner Ochsengaumen, dann eine Lage Lebern und Hahnenkämme, und so fährt man wechselsweise fort, bis es alle ist. Man dressiert die Gaumen hübsch in die Runde, und deckt das Ganze mit einem Netze zu, bestreicht es leicht, und setzt es in den Backofen, damit es schön gelblicht werde. Bey dem Servieren giebt man Jus Claire darunter.

762. Ochsengaumen im Ragout. Palais de boeuf en ragout.

Auch diese werden wie die andern in der Braise weich gekocht und hernach länglicht, doch aber nicht zu schmal geschnitten, eine gute Sauce von Butter, Schalotten und etwas Mehl gemacht, gute Bouillon, Salz, Pfeffer, nebst einem Gläschen Maderawein darein gegossen, und eine Scheibe Citronen beygefügt. In einigen Minuten sind dieselben fertig. Alsdann dressiert man sie auf eine Platte mit Croutons und meliert abgekochte und im Butter passierte Champignons und Morcheln darunter. Auch giebt man feine, fertige Godiveauklöschen darein, und serviert sie alsdann recht heiß.

763. Ochsengaumen en allumettes. Palais de boeuf en allumettes.

Sobald die Gaumen geputzt und abblanschiert sind, werden sie in einer Braise weich gekocht, und hernach herausgelegt. Wenn sie nicht mehr warm sind, schneidet man länglichte Stücken daraus, und mariniert sie ohn-

gefähr eine halbe Stunde lang in Salz, Pfeffer, geschnittnen Zwiebeln, Basilicum, Citronsaft und laulicht zerlaßnem Butter. Ehe man anrichtet, legt man sie auf ein reines Tuch zum Ablaufen, taucht sie im Bier- oder Weinteig um, und bäckt sie rasch aus Schmalz heraus, wozu auch noch Petersilie gebacken wird.

764. Croquetten von Ochsengaumen. Croquettes de palais de boeuf.

Einige Gaumen werden erst im Wasser abblanschiert, dann in einer Braise weich gekocht, aus derselben herausgelegt und in ganz kleine Würfel geschnitten. Hernach wird eine weiße Sauce kurz eingekocht, mit 3 Eydottern legiert, ein Stück frische Butter darein gerührt und die würflichten Gaumen sammt Salz und etwas Pfeffer dazu gethan. So läßt man sie nur auf heißer Asche stehen, damit die Masse nicht aufstossen kann; alsdann läßt man sie auskühlen, und setzt hernach auf ein Backblech mit dem Löffel kleine runde Häufchen, welche man erst im Reibbrod dann in abgeklopften Eyern umkehrt, und wieder panniert, hernach aus heißem Schmalz schön gelblicht herausbäckt, und mit gebackner Petersilie garniert.

765. Ochsengaumen auf Lioneser Art. Palais de boeuf à la lionaise.

Diese kocht man ebenfalls in der Braise weich und schneidet sie in runde oder viereckige Stücke, würzt sie gut und bereitet daneben ein braunes Pürée von Zwiebeln, in welches die Gaumen hernach gelegt werden. Sie müssen nur auf heisser Asche warm gestellt werden, kochen dürfen sie nicht.

766. Ochsengaumen mit Sardellenbutter. Palais de boeuf au beurre d'anchois.

Man blanschiert im Wasser einige schöne Ochsengaumen, und kocht sie dann in einer Braise weich, worauf man sie herauslegt und in runde Stücken schneidet. Eine gute, kurz eingekochte Sauce Espagnole wird sodann in eine Casserolle durch ein Haarsieb gestrichen, einer Nußgroß Sardellenbutter hineingerührt, die Gaumen dareingethan und öfters gerüttelt. Sie müssen sammt der Sauce recht heiß seyn, wenn sie serviert werden, dürfen aber doch nicht kochen.

767. Ochsengaum an silbernen Spießchen. Hattereaux de palais de boeuf.

Wenn die Gaumen rein geputzt und im Wasser abblanschiert sind, so kocht man sie in einer Braise weich, und schneidet sie dann in viereckige gleichgroße Stücken. Eben so kocht man ein Paar Kalbseiter mit in der Braise ab, und schneidet hernach die Eiter auf gleiche Weise. Feingehackte Zwiebeln aber, Petersilie, Schalotten, Champignons und Basilicum werden im Butter weich geschwitzt, etwas Beschamell und Bouillon darein gemischt und kurz eingekocht, zuletzt mit 3 Eydottern legiert, und gut gewürzt. Wenn dieß kalt ist, so werden die Gaumen und Kalbseiter darin recht umgekehrt, und beyde regelmäßig abwechselnd an Spießchen gesteckt. Man paniert sie à l'anglaise, grilliert sie schön gelblicht, oder setzt sie in den Ofen. Wenn sie fertig sind, so dressiert man sie hübsch, und giebt eine Sauce Espagnole claire darunter.

768. Vordere Rippen in Jus. Entre cote au jus.

Man nimmt dazu die kleinern vorderen Rippen unter

der Schulter, pariert sie wie die Cotelettes, klopft sie recht flach, und streut Salz und Pfeffer darüber. Nach einer Weile kehrt man sie in laulicht zerlassener Butter um, legt sie auf den Rost, läßt sie langsam etwa drei Viertelstunden braten, und kehrt sie öfters um. Wenn sie gar sind, serviert man Jus clair mit Citronen darunter, und garniert sie mit im Butter gebratnen Erdäpfeln. Diese Entre cotes kann man auch noch mit Sauce piquante aux Cornichons, mit Sauce hachée und Anchois servieren.

769. Coté de boeuf in der Braise. Coté de boeuf braisée.

Dieses ist ein Stück von der Seitenrippe, welches flach geklopft und pariert werden muß; dann wird es mit grobem Speck durchzogen, und mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, und feingestoßnen Gewürznelken bestreut. In eine länglichte Casserolle legt man Speckplatten, nachher die Rippe die man auch wieder mit Speck zudeckt; weiter giebt man viele ganze Zwiebeln, gelbe Rüben, ein Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie dazu hinein, und läßt alles auf Kohlfeuer rasch anziehen. Zuletzt füllt man es mit Bouillon oder Wasser auf, und läßt es gar kochen; es muß sehr weich seyn, der Fond aber kurz eingekocht werden, damit er sich selbst glaciert. Zuvor jedoch schöpft man das Fett davon ab. Man dressiert die Rippe auf die Platte, gießt etwas Bouillon in die Sauce und giebt sie darunter. — Man garniert sie mit gleichgeschnittnen gelben und weißen Rüben, glacierten Zwiebeln in Butter, geröstenen Erdäpfeln, farciertem Würsching oder Weißkraut, welche aber alle weichgekocht, hübsch dressiert und glaciert seyn müssen.

770. Cote de boeuf in Maderawein. Coté de boeuf au vin de Madére.

Auch dieses wird wie das vorhergehende in kurzer Braise gekocht, wenn es zuerst mit gewürztem Speck durchzogen, und eine halbe Bouteille Madera dazu gegossen worden ist. Man läßt es weich und bis zur Glacé einkochen, legt es heraus, schöpft das Fett davon, giebt unter den Fond etwas braune Sauce, läßt sie aufkochen, drückt Citronsaft darein, und passiert es heiß über das Coté de boeuf.

771. Seitenrippe mit Zwiebelpürée. Coté de boeuf à la purée d'oignons.

Diese kocht man, wie die vorigen in der Braise, gießt hernach das Fett davon, und giebt bey dem Gebrauch ein gutes Zwiebelpürée darunter, nachdem man es ehevor glaciert hat. — Man kann diese Rippe auch wie ein Boeuf à la mode, mit Kapernsauce, farciertem Kopfsalat, und kalt mit saurer Gelée servieren.

772. Bifsteck von Ochsenfilet. Bifsteck de filét de boeuf.

Von dem ganzen Filet wird die Haut abgelöset, dieses dann über die Quere in kleine Fingerdicke Stücken geschnitten, dieselben etwas flach geklopft, rund pariert, und mit Salz und Pfeffer bestreut. Wenn sie eine Weile so gelegen sind, so kehrt man sie in zerlassener Butter oder feinem Oel um, grilliert sie jedoch nicht eher als im Augenblick des Gebrauchs, und garniert sie mit geröſteten Erdäpfeln. Sie müssen jederzeit en couronne dressiert seyn, auch muß beym Durchschneiden der rothe Saft davon fließen. Man drückt Citronsaft darüber.

Zur Abwechslung kann man eine klare starke Jus, Sauce piquante, Sauce von Sardellenbutter, oder Sauce tomate darunter geben.

773. Filet am Spieß gebraten. **Filét de boeuf à la broche.**

Man nimmt ein schönes Filet, welches mit Fett wohl bedeckt ist. Dieß Fett wird sogleich pariert, das Filet mit Salz, Pfeffer und Thymian wohl eingerieben und durch dasselbe ein langes Spießchen gesteckt. Das Filet biegt man an beyden Enden um, und bindet das Ganze an einen größern Spieß; es muß langsam gebraten, auch mit Butter und Citronsaft beträufelt werden. Wenn es hübsch im Saft ist, so wird das Fett davon gegossen, das Filet auf eine Platte dressiert, und in einer Sauciére (weil es zu einem Braten dient) eine Sauce piquante, oder auch eine Paradiesäpfelsauce, das ist Sauce tomate, dazu serviert.

774. **Filét de boeuf à la mariée.**

Es wird einem ganzen Filet die Haut und das Fett abgelöset, und der Länge nach gespalten, auch wohl breit geklopft, mit Salz, Pfeffer und Gewürze bestreut, dann mit grobem Speck durchgezogen, und eine feine Farcé dazu gemacht, welche aus fein geriebenem Brod, gestossenen Champignons, Petersilie, Zwiebeln, Speck oder Kalbsbrießchen, Salz, Pfeffer, Basilicum und 3 Eydottern wohl bearbeitet wird. — Diese Farcé streicht man der Länge nach auf die beyden Stücke des Filets, überstreicht sie dann mit abgeklopften Eyern, rollt sie auf, bindet sie in ein reines Tuch ein, und kocht sie in einer starken Braise gar. Bey dem Gebrauch wird dieß Tuch

herausgelegt, losgebunden, das Filet schön glaciert und alsdann eine Trüffelsauce darunter gegeben.

775. Filét de boeuf à la Duchesse.

Dieses Filet wird etwas geklopft und pariert, hernach mit in Salz und Gewürzen umgekehrtem grobem Speck durchzogen und mit geputzten Sardellenfilet gespickt, in einer wohlschmeckenden Braise bey gelindem Kohlfeuer langsam weich gekocht, das Fett abgegossen und der Fond in eine Casserolle passiert, etwas Coulis nebst Kapern und Citronschnitten darein gethan, und mit Jus und etwas Rahm wohl abgerührt. Wenn diese Sauce fertig ist, so dressiert man das Filet auf eine Platte, glaciert es, und stellt es einige Augenblicke in den nicht sehr heissen Backofen, legt die Citronschnitten heraus, und giebt die Sauce darunter.

776. Filet auf pohlnische Art. Filét de boeuf à la polonaise.

Wenn man ein Filet, welches einige Tage alt ist, zu diesem verwendet, so ists am besten, die Haut und das Fett wird herunter gelöset, das Filet aber in Fingerdicke Stücken geschnitten, und dieselben rund pariert und geklopft, damit sie schön flach werden. Eine feine Geflügelfarcé wird auf jedes dieser Stücke gestrichen, eben so auch zerlassenes Ochsenmark. Diese Stücke werden dann aufgerollt, mit Faden leicht umwickelt, in feinem Oel und gehackten Kräutern umgekehrt, grilliert, wenn sie gar sind auf die Platte dressiert, der Faden davon gezogen, und hernach mit eine Sauce Espagnole, oder einer halb piquanten Sauce mit feingehackten Schalotten darunter serviert.

777. Filet in saurer Sulze. Filét de boeuf à la glacé.

Ein Filet von hübschem Ansehen wird gehäutet, das Fett davon geschnitten, geklopft und pariert, alsdann mit feingeschnittnen Schinken und Speck gespickt, gesalzen, Pfeffer und Muscatnuß darauf gestreut, und dann in einer starken Braise gekocht. Die Braisiére setzt man bey Seite und läßt das Filet darinnen kalt werden, indessen muß man eine saure Gelée in Bereitschaft haben, die noch etwas flüssig ist. Dann wird das Filet auf eine Platte dressiert, feingehackte Schalotten, Petersilie und weisser Pfeffer darüber gesäet, hübsch glaciert, und ringsum mit Gelée garniert.

Zur Abwechslung kann man auch aus dem Filet über die Quere dünne und runde Stücke schneiden, nach dem Erkalten dieselben glacieren, gießt dann klare Gelée Daumen hoch in eine passende Form, daß sie sulze, und garniert sie mit verschiedenem Ausgestochenem, als Cornichons, Trüffeln, gekochtem Eyweiß, Spargelköpfen, Kapern, Krebsschweifchen, Hahnenkämmen u. s. w. Dasjenige, was davon beliebig ist, legt man symmetrisch hinein, bedeckt es mit ein wenig kalter flüssiger Gelée, und läßt es neuerdings sulzen. Hernach legt man obige Filetstücke, die glacierte Seite unterwärts en miroton darein, und deckt sie wieder mit kalter flüssiger Sulze zu, fährt auch damit so fort, bis die Form voll seyn wird. Zu beobachten ist, daß das letzte die Sulze seyn muß. Die Form wird an einen kalten Ort oder auf Eis gestellt. Bey dem Gebrauch stößt man dieselbe in ein heisses Wasser und stürzt sie schnell auf die Platte. Sollte etwas flüssiges auf derselben seyn, so wird es mit einem Federkiel oder Strohhalm herausgezogen.

Auf eben diese Art kann man Gelée en aspic von abgebratnen Geflügelfilets von Fischen, allen Gattungen Wildpreis und verschiedenen Fleischgattungen bereiten.

778. Filét de boeuf à l'indiénne.

Man lößt die Haut und das Fett von einem hübschen Filet ab, pariert es wohl, und spickt eine Seite symmetrisch mit feinem Speck; die andern schneidet man über Quere ganz leicht ein, und füllt sie mit Salz, Pfeffer, geriebener Muscatnuß, feingestoßnen Gewürznelken, Thymian und Basilicum, etwas mäßig ein, gießt feines Oel darüber und läßt es eine Zeitlang marinieren. Hernach wird es am Spieß gebraten und mit Butter und Citronsaft begossen. Ehe es vom Spieß kömmt wird die Seite des Filets, welche nicht gespickt ist, mit Reibbrod und feingeschnittner Petersilie besäet; es muß aber im Saft seyn, wenn es serviert wird. Man giebt eine Sauce italienne oder Sauce piquante, auch poivrade darunter. —

779. Filét de boeuf à la Moskow.

Das Filet wird abgehäutet, pariert, über die Quere eingeschnitten und mit guter Farcé eingestrichen, zwischen jeden Einschnitt aber fein gespickt, mit Salz, Pfeffer, Gewürzen und feinen Kräutern besäet und in einer Braise gekocht. — Die gespickten Theile glaciert man und giebt hernach bey dem Servieren eine Sauce à la Moskow darunter.

780. Filét de boeuf à la Savoyarde.

Nachdem man das Filet gehäutet und gehörig pariert hat, so wird es gespickt, gut gewürzt und am Spieß gebraten, in beliebige Stücken abgetheilt und schön glaciert.

Einige grosse Kukumern werden ausgehöhlt und im Salzwasser abgekocht, alsdann mit Kalbfleischfarce und fein gewürfelten Filets farciert, in einer Braise recht enge zusammen gelegt, und wenn man sie gar hat gehen lassen, noch glaciert. Bey dem Anrichten wird immer zwischen jedes Stück Filet eine Kukumer gelegt und eine Sauce aux anchois oder Sardellensauce gegeben.

781. Sauté de filét de boeuf.

Die Filets werden zugerichtet und geschnitten wie die Biffsteckè, dazu läßt man Butter in einer Casserolle zerschmelzen und legt sie darein. Bey dem Anrichten stellt man sie aufs Feuer und läßt sie hitzig gehen; wenn sie auf einer Seite Farbe haben, so kehrt man sie auf die andere, schöpft das Fett davon, und glaciert sie schön. Man dressiert sie in der Runde, wie eine Krone, und giebt eine Sauce piquante, eine Sardellensauce, oder eine Sauce Espagnole in die Mitte.

782. Rindfleisch à la Migazzi. Morçeau de boeuf à la Migazzi.

Dieses richtet man mit Speck, Gewürzen, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern zu, kocht es in einer guten Braise weich, bestreicht es mit Sainmenou von Reiß, und serviert es dann mit Sauçe hachée oder Espagnole, nebst dem Fond, worinnen dieses Stück gekocht hat. Das Stück Rindfleisch muß immer vom Schweifstücke genommen werden.

783. Rindfleisch à la mode. Boeuf à la mode.

Hierzu wird ein großes Stück vom Schenkel oder noix de boeuf genommen. Es muß recht stark geklopft und mit grobem Speck, den man in Salz, Pfeffer, Ge-

würzen und feinen Kräutern umkehrt, durchzogen werden, dann legt man es in eine irdene Schüssel, giebt ganze Zwiebeln, Pastinak, Knoblauch, ein Lorbeerblatt, Thymian, Basilicum, Salz, Pfeffer, Gewürze, Citronscheiben und guten Essig dazu und läßt es einen Tag in dieser Marinade liegen. Beym Gebrauche thut man in eine Casserolle etwas Nierenfett und Abfälle von Speck, dann die in der Marinade liegenden Kräuter und das Stück Fleisch, läßt es auf beyden Seiten hitzig anziehen, gießt dann von obigem Essig darein, und füllt die Hälfte mit Wasser an. Damit muß es langsam weich und kurz eingekocht, das Fett davon geschöpft, und etwas Mehl im Butter geröstet werden; sobald dieses hübsch gelblicht ist, so gießt man den Fond, nebst ein Paar Gläsern rothen Wein dazu und läßt dasselbe auf einer Seite klar kochen, schäumt es dann wohl ab, passiert diese Sauce in die Casserolle zu dem Boeuf à la mode, und läßt solches langsam bis zur Anrichtzeit fortdämpfen.

784. Aloyau au four.

Ein großes Stück Rindfleisch, an dem unten das Filet sich noch befindet, wird pariert, die Knochen ausgelöst, geklopft, mit grobem Speck durchzogen, und gut assaißoniert. Weiter belegt man den Boden der Casserolle mit Speck, legt das Stück hinein, und brät es halb im Backofen, gießt eine halbe Maaß Rheinwein darein, deckt es dann mit Papier und dem Deckel recht gut zu, und läßt es 7 Stunden darinnen. Das Fett wird davon gegossen, und der Fond zur Sauce gegeben.

XXIII. Hammelfleisch.

785. Glacierte Hammelszungen. Langues de mouton glacées.

Diese Zungen werden geputzt, abgehäutet, und mit fein geschnittnem Speck gespickt, alsdann in einer Braise, mit Schinken und Kalbfleischschnitten und einem Bouquet Kräutern weich gekocht und gut assaißoniert. Diese letztern werden hernach ausgelegt, etwas von der Braise in ein anderes Casseroll passiert, ein Stückchen Glacé darein gethan, die Zungen dazu gelegt, und die Casserolle auf heisser Asche stehen gelassen, bis sie sich von selbsten schön gelblicht glacieren. Bey dem Anrichten kann man jede beliebige Sauce dazu geben.

786. Grillierte Hammelszungen. Langues de mouton grilliées.

Wenn diese geputzt und gewaschen sind, so müssen sie in der Braise weich gekocht werden, darauf nimmt man sie heraus, spaltet sie der Länge nach, und kehrt sie in zerlaßner Butter, feingeschnittner Petersilie, Schalotten, Basilicum, Salz und Pfeffer um, und besäet sie recht fein mit Reibbrod. Alsdann werden dieselben auf dem Rost ganz gelinde grilliert, und bey dem Gebrauch eine Sauce piquante darunter gegeben.

787. Gespickte Hammelszungen mit Trüffeln. Langues de mouton piqués aux truffes.

Nachdem man diese Zungen gehörig geputzt hat, spickt man sie schön mit feingeschnittnen Trüffeln, und mariniert sie in gehackter Petersilie, Zwiebeln, Schalotten,

feinen Trüffeln und gutem Oel. Man würzt sie auch gehörig, belegt den Boden einer Casserolle mit Speckplatten, und thut alsdann die Zungen mit der ganzen Marinade darein, läßt diese langsam ziehen, und giebt von Zeit zu Zeit etwas gute Jüs dazu, auch einige Trüffeln darein. Wenn sie weich gekocht sind, so legt man den Speck heraus, schöpft das Fett davon ab, dressiert sie auf eine Platte, und serviert die Sauce mit den Trüffeln darüber. —

788. Hammelszungen au gratin. Langue de mouton au gratin.

Wenn diese Zungen ordentlich geputzt sind, werden sie in einer guten Braise weich gekocht. Den Boden einer Platte bestreicht man recht dick mit einer feinen Godiveaufarcé, in welche man eine etwas dicklichte Champignonssauce passiert und darunter mengt; hernach rangiert man die Zungen in die Länge gespalten darauf, besprengt sie mit wenigem Salz und Pfeffer, bedeckt sie ganz mit Speckplatten, und stellt sie in einen mäßig warmen Ofen, bis sie fertig seyn werden. — Beym Gebrauch wird der Speck weggezogen, das Fett davon gegossen, und eine Sauce italienne darüber serviert.

789. Hammelszungen in Papillotten. Langues de mouton en papillottes.

Man kocht die Zungen erst in einer starken Braise weich, dann legt man sie heraus, damit sie auskühlen, und bereitet indessen eine gute Marinade dazu von feingehackter Petersilie, Zwiebeln, Schalotten, Basilicum und Trüffeln. Alsdann kehrt man die Zungen, welche der Länge nach gespalten seyn müssen, im Oel und den gehackten Kräutern öfters um, bestreicht ein weisses Pa-

pier mit Oel, legt eine dünne Speckplatte darauf, dann eine halbe Zunge und wieder eine Platte Speck zum Zudecken darüber, so daß man dieß alles gut einwickeln kann, und bey dem Grillieren nichts heraus rinne. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man diese Papillotten auf den Rost und läßt sie langsam gehen, damit sich das Papier nicht anzünden kann, alsdann dressiert man dieselben auf eine Platte en couronne und giebt klare Jús oder Poivrade darunter.

790. Hammelsbrust. Poitrine de mouton en carbonade.

Diese wird zugehauen und so hergerichtet, daß die langen Rippen ganz gleich abgestutzt sind. Man theilt sie nach Willkühr in mehrere Stücken, belegt eine längliche Casserolle mit Speckplatten, Schinken und Kalbfleischschnitten, besprengt die Carbonaden mit Salz und Pfeffer, legt sie dann in die Casserolle, bedeckt sie wieder mit Speckplatten, giebt gelbe Rüben, mehrere Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und Thymian dazu, und läßt sie auf Kohlfeuer rasch anziehen. Ueber eine Weile aber gießt man einen Anrichtlöffel voll Jus darein, belegt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier, deckt sie zu, giebt auf den Deckel heisse Kohlen, und läßt sie so ein Paar Stunden langsam kochen, bis alles weich ist. Dann legt man es auf einen Deckel, glaciert es schön, und serviert es auf Spinat, Sauerrampfer und einem Pürée von weißen Zwiebeln, oder mit einer Sauce tomate zur Tafel.

791. Hammelsbrust, à la St. Menehoult. Poitrine de mouton à la Sainte Menehoult.

Diese wird ganz wie die oben beschriebene gekocht,

nur die Schinkenschnitten bleiben weg. Wenn sie weich gekocht ist, zieht man die langen Rippen heraus, besäet die Brust mit Salz und Pfeffer, kehrt sie in zerlaßner Butter um, besäet sie gleich darauf mit feinem Reibbrod und legt sie auf einen Rost. Bey gelindem Feuer grilliert man sie, und serviert eine Sauce piquante oder klare Jus darunter.

792. Hammelscarée glaciert. Carrée de mouton glacé.

Von diesen werden die Haut und Nerven weggeschnitten, sie dann mit Speck gespickt, schön pariert, wie ein Fricandeau gekocht und glaciert. Man serviert es auf allerley Gemüsen und Wurzeln.

793. Hammelscarrée à la Villeroi. Carrée de mouton à la Villeroi.

Ein Hammelscarrée wovon man schon die Haut und Nerven weggeschnitten hat, wird mit Speck, Sardellen und Schinken gespickt, auch mit feingehackten Kräutern bestreut, und hernach in guter Braise weich und kurz gekocht. Wenn es Zeit zum Servieren ist, so wird das Carrée dressiert, das Fett davon gegossen, und eine Sauce italiénne darunter gegeben.

794. Hammelschweife in Braise. Queues de mouton braisées.

Man nimmt einige Hammelschweife von gleicher Größe und Länge, dann belegt man den Boden einer Casserolle mit dünnen Speckplatten, gelben Rüben, grossen Zwiebeln, Gewürznelken, einem Lorbeerblatt und Thymian, legt die Schweife hinein, etwas Salz und Pfeffer dazu, deckt sie mit Speckplatten wieder zu, und

setzt die Casserolle aufs Kohlfeuer, damit sie anziehen könne. Ueber eine Weile giesset man ein Paar Anrichtlöffel voll Jus oder Bouillon darein; wenn die Schweife weich gekocht sind, dressiert man sie auf die Platte, und giebt eine Sauce Espagnole darüber.

795. Grillierte Hammelschweife à l'anglaise. Queues de mouton à l'anglaise.

Dieselben werden, wie bekannt, in der Braise weich gekocht; man legt sie dann heraus, salzt und pfeffert sie, klopft ein Paar Eydotter mit laulicht zerlassener Butter ab, kehrt die Hammelschweife darinnen sorgfältig um, besäet sie mit feinem Reibbrod, grilliert sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf den Rost und serviert sie mit klarer Jus.

796. Ragout von Hammelschweifen. Ragout de queues de mouton.

Man kocht einige Hammelschweife in der Braise nur zur Hälfte ab, damit sie sich hernach im Ragout nicht zertheilen, legt sie hernach heraus und schneidet sie entzwey. In einer Casserolle werden Champignons im Butter geschwitzt, gute Coulis oder Espagnole darein gethan und mit Bouillon oder etwas Jus das Nöthige dazu gegossen, damit es gar auskochen kann. Schön blanschierte Kalbsbriesschen, die Hammelschweife und feine Godiveau-Klöschen werden alsdann in die Sauce gelegt, diese gut gewürzt, und auf gelindem Kohlfeuer fertig gemacht. Dieses Ragout darf weder zu dick noch zu dünne seyn; man kann es in Terrinen, in silbernen Kasserollen, oder in einer Pastete servieren.

797. Hammelfleisch in eigner Jus. Gigot de mouton à l'essence.

Ein fetter, schwerer Hammelschlegel wird geklopft, und das lange Bein tief hinein abgestutzt, mit grobem Speck durchzogen, mit Salz, Pfeffer und feingestoßnen trocknen Kräutern stark eingerieben, und hernach wieder dressiert, damit man es nicht bemerkt, daß das Bein abgestutzt ist. Eine länglichte Casserolle oder Braisière wird auf dem Boden mit Speckplatten belegt, und etliche Schnitten von Kalbfleisch und Schinken, so wie auch gelbe Rüben, einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian, Gewürznelken, dann ein Bouquet trockne Kräuter dazu gethan. Man setzt dieß alles auf starkes Kohlfeuer, läßt es ein wenig anziehen, füllt dann Bouillon darauf, deckt den Hammelschlegel erstens mit Speckplatten, hernach mit einem Papier zu, welches mit Butter bestrichen ist, paßt den Deckel darauf, und läßt ihn so einige Stunden langsam fortkochen, wobey oben auf dem Deckel auch heisse Kohlen seyn müssen. Wenn er weich ist, wird er herausgelegt, glaciert, der Fond davon kurz eingekocht, das Fett abgegossen, und so der Hammelschlegel auf die Platte dressiert ist, die Sauce heiß darunter passiert.

798. Hammelsschlegel mit Knoblauch. Gigot de mouton à l'ail.

Ein schöner fetter Hammelschlegel wird stark geklopft, die langen Beine abgestutzt, mit Speck und Knoblauch gespickt, mit Salz, Pfeffer und feingestoßnen trocknen Kräutern recht eingerieben, am Spies langsam gebraten und öfters begossen. Man muß ihn im Saft speisen, oder mit gedämpfter Endivie oder Chicorée zur Tafel bringen.

799. Hammelschlegel à l'espagnole. Gigot de mouton à l'espagnole.

Es wird ein starker Hammelschlegel geklopft, und hergerichtet, alsdann in einer Braise weich gekocht, und zum Auskühlen auf eine Platte gelegt. Man macht mit dem Messer nach der Quere tiefe Einschnitte, und streicht eine gute Kalbfleischfarcé hinein, so nemlich daß immer ein Streifen Fleisch, und ein Streifen Farcé kömmt. Man legt den Hammelschlegel alsdann in eine Bratpfanne, gießet das Fett von der Braise darunter, deckt ihn mit Speckscheiben zu, und läßt ihn im Ofen backen. Bey dem Anrichten wird er hübsch glaciert, und eine Sauce Espagnole darunter gegeben, oder auch statt derselben eine Citronsauce mit Kapern.

800. Hammelschlegel mit Sainmenou von Reiß. Gigot de mouton au sainmenou de ris.

Man klopft und pariert einen fetten Hammelschlegel, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, und brät ihn am Spieß halb ab. Darauf wird er in eine Bratpfanne gelegt und Sainmenou von Reiß darauf gestrichen, mit geriebenem Parmesankäse dick besäet und Krebsbutter darüber gezupft. Unter den Hammelschlegel wird Jus und etwas von dem Krebsbutter gethan. Man setzt den Schlegel in den Backofen, läßt ihn eine halbe Stunde anziehen, aber nicht zu braun werden, schwitzt zur Sauce würflich geschnittnen Schinken mit Krebsbutter, rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit Jus darein, und läßt es kurz kochen. Nicht lange vor dem Anrichten wird diese Sauce, nachdem man den Saft von einer Citrone dazu gedrückt hat, durch ein Haartuch gestrichen, hernach der Hammelschlegel auf eine Schüssel dressiert, und die Sauce

darunter serviert. — Das Sainmenou von Reiß bereitet man folgendermassen: man wäscht ein halb Pfund Reiß, kocht ihn ein wenig im Wasser, gießt dieses wieder davon ab, kocht ihn dann mit Milch und Krebsbutter recht dick, schlägt solange es noch warm ist, 2 ganze Eyer darein, und rührt es wohl durcheinander, thut es zuletzt in eine Schüssel und läßt es kalt werden.

801. Gedämpfter Hammelschlegel. Gigot à la bourgeoise.

Einen fetten Hammelschlegel klopft man gehörig, löset die Schlußbeine aus, und stutzt das Längere zu, schneidet groben Speck, kehrt ihn dann in Salz, Pfeffer, Gewürze und feingestossenen trocknen Kräutern öfters um, und durchziehet damit denselben. Nun legt man ihn in eine länglichte Casserolle, mit einigen gelben Rüben und ganzen Zwiebeln, Gewürznelken, einem Lorbeerblatt, einem Bouquet Petersilie, etlichen geschälten Erdäpfeln, Salz, Pfeffer und Speckplatten, setzt die Casserolle mit aller Zugehör auf Kohlfeuer, gießt ein Paar Anrichtlöffel voll Bouillon darein, und deckt sie alsdann zu. Auf diese Art muß der Schlegel beynahe 2 Stunden fortkochen, auch öfters umgewendet werden. Beym Gebrauch dressiert man ihn auf die Platte, und die Gemüße ringsherum; das Fett wird abgeschöpft, die Sauce kurz eingekocht, und über den Hammelschlegel passiert.

Auf eben diese Weise wird der Hammelsrücken, oder selle de mouton à la braise gekocht, glaciert und mit Rüben, Erdäpfeln oder Zwiebeln garniert, auch hernach eine Sauce tomate darunter gegeben, und recht heiß serviert.

802. Hammelschlegel mit Wurzeln. Gigot de mouton aux racines.

Dieser wird geklopft, das lange Bein zugestutzt, dann in einer gut assaißonierten Braise gekocht, auch allerley Wurzeln hineingeschnitten, welche zuvor blanschiert werden müssen. Man läßt ihn langsam kurz kochen, und schöpft das Fett davon ab, dann giebt man etwas Glacé und Coulis darein, glaciert den Hammelschlegel damit, rangiert wenn er dressiert ist, die Wurzeln ringsherum, und giebt die Sauce passiert darunter.

803. Grillierte Hammels-Cotelettes. Cotelettes de mouton grilliés.

Diese Cotelettes werden aus einem Quarré gleichförmig geschnitten, die Rippen an der Spitze wohl abgeschabt, und jedes derselben mit der Klinge eines starken Messers flach geklopft, dann Salz und Pfeffer darauf gestreut und so eine Weile liegen gelassen. Hernach trocknet man sie mit einem Tuch ab, kehrt sie in zerlassener Butter um, und besäet sie mit feinem Reibbrod. Vor dem Gebrauch werden dieselben etwas hitzig grilliert, und klare Jus darunter gegeben.

804. Gedämpfte Hammels-Cotelettes. Cotelettes de mouton à la poële.

Wenn diese gehörig zugerichtet und gewürzt sind, so läßt man sie im Butter schnell anziehen, und kehrt sie öfters um. Sobald sie Farbe bekommen haben, legt man feingehackte Petersilie, Schalotten, Salz und Pfeffer, auch ein wenig geriebene Muscatnuß darein, gießt etwas Bouillon darauf, und läßt sie gar werden. Sie glacieren sich dann sehr schön, das Fett wird rein abge-

gossen, und die Cotelettes auf eine Platte en couronne dressiert. Will man feingehackte Schalotten, etwas Wein und Citronsaft in den übrig gebliebenen Theil des Fonds thun, und ein Bischen darinnen passieren lassen, so kann es wohl geschehen, und er hernach heiß unter die Cotelettes gegeben werden.

805. Hammels-Cotelettes à la Jardiniére. Cotelettes de mouton à la Jardiniére.

Man klopft und pariert einige Cotelettes wie oben gemeldet ist, durchzieht sie mit Speck, läßt sie im Butter schwitzen, legt ein Bouquet Petersilie, Pfefferkraut und ein Schinkenschnittchen, Salz und Pfeffer darein, gießt wenn sie halb gekocht sind, den Butter in eine andere Casserolle ab, schneidet gelbe Rüben, Zwiebeln, Rüben, Pastinak und Pflückerbsen zu gleichen Stücken in diese Casserolle, passiert dieses alles, gießt ein Gläschen Champagnerwein dazu, und thut auch feingehackte Petersilie noch darein. Die Cotelettes legt man alsdann auch dazu, und läßt sie langsam gar kochen; zuletzt wird ein Löffel voll braune Sauce dazu gegeben, und Citronsaft darein gedrückt. Man dressiert sie in die Runde wie eine Krone, daß die Knochen gleich in der Höhe sind, und giebt obige Gemüße sammt Sauce in die Mitte.

806. Hammels-Cotelettes mit Kucumern. Cotelettes aux concombres.

Diese müssen schon etwas dick herunter geschnitten seyn, und werden, nachdem sie geklopft und pariert wurden, gespickt, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß bestreut, in zerlaßner Butter ein Paarmal umgekehrt und bey Seite gesetzt. Den Boden einer Casserolle belegt man dann mit Speckplatten, rangiert darauf die Cotelet-

tes, deckt sie mit Speckplatten wieder zu, thut einige Kalbfleischschnitten, gelbe Rüben und 3 große Zwiebeln, beyde in Scheiben geschnitten, nebst Gewürznelken, einem Lorbeerblatt und Thymian darein, setzt die Casserolle auf Kohlfeuer, und läßt alles hitzig gehen. Indessen gießt man einen Löffel voll gute Jus darein, kehrt sie aber nicht um, gießt nach anderthalb Stunden auch das Fett weg, nimmt den Speck heraus, glaciert dann die Cotelettes, dressiert sie en couronne auf die Platte, giebt ein Ragout von Kukumern à la creme, darein, und serviert sie recht heiß.

807. Hammels-Cotelettes à la Soubise. Cotelettes de mouton à la Soubise.

Sie werden auf die nemliche Weise gedämpft und assaißoniert wie die vorigen, auch bey dem Anrichten glaciert, dann en couronne auf die Platte dressiert, und ein Pürée von weissen Zwiebeln darein gegeben.

808. Hammels-Cotelettes mit Rüben. Cotelettes de mouton aux navets.

Nachdem dieselben geklopft und pariert sind, kocht man sie, eben so wie die mit Kukumern, nur daß man rund ausgestochene Rüben damit kochen läßt. Wenn sie fertig sind, glaciert man sie, dressiert sie in die Runde, und giebt ein Ragout von Rüben darein.

809. Hammels-Coteletten mit Wurzeln. Cotelettes de mouton aux racines.

Diese werden ebenfalls wie die mit Kukumern zubereitet und gekocht; bey dem Anrichten müssen sie hübsch glaciert werden, auch rund auf die Platte dressiert seyn,

alsdann serviert man das Ragout von Wurzeln in die Mitte.

810. Hammels-Cotelettes à l'écarlate. Cotelettes de mouton à l'écarlate.

Eine beliebige Anzahl Cotelettes werden, nachdem man sie ordentlich zugerichtet hat, mit kleinen Schnittchen einer eingesalzenen Zunge und mit Speck gespickt, dann mit Salz, Pfeffer und Gewürze bestreut, und hernach auf die nemliche Weise wie die Cotelettes mit Kukumern gekocht. Nach anderthalb Stunden dressiert man sie rund auf die Platte, immer zwischen eine Cotelette ein Schnittchen gesalzene Zunge. Diese Zunge wird vom Kochen her heiß darzu geschnitten, und eine kurzgekochte Sauce Espagnole darein serviert.

811. Hammels-Cotelettes. Cotelettes de mouton à la pluche verte.

Es werden einige schöne Hammels-Cotelettes wohl pariert, und in einer Braise halb abgekocht; alsdann legt man sie in eine Casserolle, giebt ein Bouquet trockne Kräuter, etwas Knoblauch, einige Schinken und Kalbfleischschnittchen, ein Paar Eßlöffel voll feines Oel, ein Glas Champagnerwein und eben so viel Bouillon darein, und läßt sie, nachdem sie gewürzt sind, bis sie gar seyn werden, dämpfen. In einer andern passiert man ein Stück Butter, welches im Mehl umgekehrt worden, auf heisser Asche, schöpft das Fett von den Cotelettes, passiert ihren Fond in die Casserolle über das angelaufene Mehl und giebt abgekochte, feingehackte Petersilie und Citronsaft darein. Diese Sauce muß kräftig und auch nicht zu dünn seyn; man serviert die Cotelettes und giebt die Sauce darüber.

812. Hammels-Cotelettes à l'amoureuse. Cotelettes de mouton à l'amoureuse.

Mit feingeschnittnen Schinken und Speck werden diese schön gespickt, gewürzt und im zerschmolznen Butter, feingehackter Petersilie und Pfefferkraut umgekehrt; hernach legt man sie mit in Scheiben geschnittnen Schinken, Zwiebeln, gelben Rüben, und in Butter gebacknem Pastinak in eine Casserolle, gießt ein Gläschen Wein und eben so viel Bouillon, besser aber Coulis darein, läßt sie dämpfen, bis sie weich sind, schöpft dann das Fett davon ab, und dressiert diese Cotelettes in die Runde, glaciert sie hübsch, und passiert die Sauce in die Mitte.

813. Hammelschlegel auf wilde Art. Gigot de mouton au chévreuil.

Man sucht sich einen fetten und zarten Hammelschlegel aus, und häutet ihn, wenn er zuvor recht stark geklopft wurde, wie den Rehschlegel ab. Dann wird er gespickt und in Essig, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Wein, Zwiebeln, Gewürznelken, Thymian, Basilicum, Lorbeerblatt, Coriander und einer Citrone, wovon die Schaalen abgeschnitten seyn müssen, mehrere Tage lang mariniert. Sollte man ihn aber sogleich brauchen, so wird diese Marinade gesotten und heiß darüber gegossen. Nachher steckt man den Hammelschlegel an den Spieß und beträuft ihn mit der nämlichen Marinade und mit Butter, welchen man dazu in die Bratpfanne legt. Man dressiert ihn auf die Platte und serviert ihn mit einer Poivrade, oder mit dem in die Bratpfanne abgeträuften Fond, von welchem aber das Fett geschöpft seyn muß.

814. Hammelsschlegel auf englische Art. Gigot de mouton à l'anglaise.

Wenn der Schlegel geklopft und hergerichtet ist, wird er in Wasser und Salz abgekocht und mit Butter und Zwiebeln, welche man schön gelblicht auf heisser Asche ziehen läßt, eine Sauce gemacht, ein wenig Mehl und Zwiebeln unter den heissen Butter gerührt und dann die erforderliche Bouillon, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, so wie auch ein Paar Löffel voll gutem Essig und Kapern darein gegeben. Wenn diese Sauce gut ausgekocht ist, so schöpft man das Fett von dem Hammelschlegel, glaciert ihn, dressiert ihn auf die Platte, besäet ihn mit feingehackten Eydottern und Kapern, und giebt die Sauce recht heiß darunter.

Auf diese Weise gekocht, kann man den Hammelschlegel, mit Rüben im Wasser abgekocht, und einer weissen Sauce mit Senft vermischt, servieren.

815. Hammelsschlegel auf pohlnische Art. Gigot de mouton à la polonaise.

Einem fetten Hammelschlegel werden die Beine ausgelößt, dann klopft man ihn gut, und läßt ihn in einer Braise kaum zur Hälfte kochen. Hierauf legt man ihn auf ein Tuch zum Ablaufen heraus, und macht, wenn er kalt geworden, einige Daumen breite Einschnitte auf der innern Seite. — Feingehackte Petersilie, Schalotten, Zwiebeln, weisser Pfeffer, Salz und etwas weniges feines Reibbrod wird nun mit Butter auf heisser Asche passiert, und nach dem Erkalten in obbemeldte Einschnitte gestrichen. Man legt den Hammelschlegel in die Casserolle, doch muß die Seite, wo er diese Einschnitte hat, in der Höhe bleiben. Von der nämlichen Braise, worinn

er gekocht worden, schöpft man das Fett, und gießt etwas zu dem Hammelschlegel, nebst einem Glas Champagner oder anderm Wein. Man läßt ihn kurz en glacé kochen und begießt ihn öfters, dann dressiert man ihn, thut etwas Consomée und Orangensaft darein, und passiert dieses unter den Schlegel.

816. Hammelschlegel mit weissen Bohnen. Gigot de mouton à la bréton.

Dieser wird auf die nämliche Weise gekocht, wie der Hammelschlegel à l'éssence. Ein halbes Pfund weisse feine Bohnen werden im Wasser weich gekocht, eine Quantität Zwiebeln würflicht geschnitten und im Butter schön bräunlich geschwitzt, etwas Mehl daran gestaubt, hernach mit Jûs aufgefüllt, gut ausgekocht und ausgewürzt. Man streicht sie nebst der Hälfte der gekochten Bohnen durch ein Haartuch. Diese beyden durchstrichenen Pürées, nebst dem andern Theil der ganzen Bohnen werden zusammen meliert und bis zur Anrichtzeit warm erhalten. Den Schlegel dressiert man dann auf eine Platte, passiert den Fond, wovon das Fett abgeschöpft werden muß, so viel als erforderlich ist, zu den Bohnen, und giebt dieses unter den Schlegel.

817. Emincé von Hammelfleisch mit Endivie. Emince de gigot à la chicoré.

Von einem abgebratnen Hammelschlegel werden sehr dünne länglichte Stücke geschnitten und in eine Casserolle gelegt. Einige schöne Endivien planchiert man ab, drückt sie sorgfältig aus und passiert sie fein geschnitten im Butter auf gelindem Kohlfeuer. Salz, Pfeffer, Muscatnuß, etwas Mehl und Bouillon wird so viel als nöthig ist, auch noch dazu gegeben, und alles kurz gekocht. Zulezt

legt man Emincé in den Endivien und meliert es recht durcheinander, worinn man es aber nicht kocht, sondern nur warm erhält. Bey dem Anrichten werden in Butter gebackne ausgestochene Croutons um den Rand der Schüssel garniert und das Emincé in die Mitte hoch aufdressiert; auch kann man poschierte oder auch in Schmalz gebackne Eyer darauf servieren.

Dieses Emincé kann man auch mit Zwiebelpürée, so wie mit Sauce Robert servieren.

818. Hammelshaschée mit feinen Kräutern. Hachis de mouton aux fines herbes.

Das Fleisch von einem abgebratenen Hammelsschlegel wird heraus geschnitten, die Haut und das Nervichte davon gelößt, und das Fleisch mit dem Wiegmesser fein geschnitten. Ein Stück Butter wird in eine Casserolle gethan, und eine Portion feingehackte Schalotten darinnen leicht passiert; dann giebt man auch feingehackte Champignions und Petersilie darein und würzt sie gehörig. Wenn sie einige Minuten geschwitzt haben, so giebt man etwas Mehl und Bouillon darein und läßt es gar auskochen. Zuletzt meliert man das Hachis darein, und rührt es wohl warm durcheinander, wobey es aber nicht kochen darf. Wann es dressiert ist, so garniert man es mit Croutons und giebt oeufs molés, poschierte oder in Schmalz gebackne Eyer darauf.

819. Hammelsrücken in Jüs. Selle de mouton au jus.

Dieser wird eben so zubereitet, wie ein Rehziemer und in einer gutgewürzten Braise weich gekocht, hernach wird er heraus gelegt, im Ofen glaciert, und das Fett von der Braise geschöpft. Dieses läßt man kurz einko-

chen, hernach giebt man etwas Jûs darein, clarifiert es mit Eyweiß, läßt es durch eine Serviette laufen und giebt es heiß in einer Sauciere zu dem Rücken. Zur Abwechslung bestreicht man denselben mit Butter und Eyergelb, besäet ihn mit Reibbrod, und läßt ihn im Ofen hübsch braune Farbe bekommen. Man garniert ihn mit Erdäpfeln und andern Gemüßen nach Belieben.

XXIV. Lammfleisch.

820. Lammscotelettes, grilliert. Cotelèttes d'agneau, grilliés.

Auch diese werden wie die andern geklopft, pariert, zuerst im zerlaßnen Speck oder Butter, dann in Salz und Pfeffer, feingestoßenem Thymian und Basilicum umgekehrt, mit feinem Reibbrod paniert, und hernach schön gelblicht im Saft grilliert. Zur Sauce schwitzt man feingehackte Schalotten und Petersilie im Butter, giebt etwas Jus und Citronensaft darein, dressiert, wenn sie etlichemal aufgekocht hat, die Cotelettes in die Runde, wie en couronne, und giebt die Sauce in die Mitte. —

821. Lammscotelettes mit grüner Sauce. Cotelettes au vérd-pré.

Diese Cotelettes werden wie die vorigen behandelt, zuvor aber bereitet man folgende Sauce dazu: Man schneidet ein Paar Stücke magern Schinken, dann eben so viel Kalbfleisch, sammt gelben Rüben und Zwiebeln in eine Casserolle und etwas Butter, damit es anziehen kann. Wenn dieß geschehen ist, wird Bouillon und ein wenig Wein dazu gegossen; sobald es gekocht hat, thut

man ein wenig Knoblauch darein, passiert das Fett davon in eine Casserolle, kehrt ein Stück Butter im Mehl um, und läßt es auf heisser Asche gehen. Bald darauf gießt man gute Jus dazu, und rührt die Sauce während des Kochens öfters um. Ehe man sie anrichtet, wird abplanschierte, feingehackte Petersilie und Citronsaft hinzugethan, hernach diese Sauce unter die Cotelettes serviert. —

822. Lammscotelettes mit feinen Kräutern. Cotelettes d'agneau aux fines herbes.

Wenn diese recht schön pariert sind, so werden sie in zerlaßner Butter, in Salz, Pfeffer, feingehackten Champignions, Schalotten, Petersilie und Basilicum umgekehrt und nach diesem in abgeklopften Eyern und Reibbrod. Es wird dann jede Cotelette auf eine Speckplatte gelegt, mit Speck wieder zugedeckt und im Ofen oder einer Tortenpfanne gebraten; sobald sie schön gelblicht sind, serviert man sie mit klarer Jüs und Citronsaft.

823. Cotelettes in Papillotten. Cotelettes en papillottes.

Sie werden auf eben diese Weise wie die vorigen zubereitet, in Papier besonders eingewickelt, grilliert, und eine Sauce piquante darunter gegeben.

824. Lammsschulter glaciert. Equale d'agneau glacée.

Aus der Schulter werden alle Beine ausgelöst, und diese mit feinem Speck gespickt, dann in zerschmolzner Butter, Salz und Pfeffer, feingehackten Kräutern, Champignons und Trüffeln umgekehrt, mit einer feinen Geflü-

gelfarcé bedeckt, aufgerollt, mit Bindfaden gebunden, und ihr eine hübsche Form gegeben. Hierauf wird sie wie ein Fricandeau gekocht und eine Sauce hachée oder auch eine Trüffelsauce dazu gegeben.

825. Lammsschultern mit Gurken. Equale d'agneau aux cocombres.

Mit dieser wird verfahren, wie mit den vorigen. Die Beine löset man alle aus, und die Schulter wird gespickt, mit Salz, Pfeffer und Gewürzen bestreut, mit Bindfaden durchzogen, und ihr eine länglichte hübsche Form gegeben. Weiter belegt man den Boden einer Casserolle mit Speckplatten, legt die Schulter darein, hernach gelbe Rüben, Zwiebeln, Thymian und ein Lorbeerblatt dazu, und setzt sie auf Kohlfeuer, damit alles langsam ziehen kann, der Speck aber eine schöne gelblichte Farbe bekommt. Dann gießt man soviel nöthig ist, Bouillon dazu, legt ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber, giebt auf den Deckel etwas heisse Kohlen, und läßt sie nicht gar weich kochen. Ehe man sie dressiert wird das Fett davon geschöpft, der Bindfaden heraus gezogen, die Schulter glaciert, und Gurken à la creme auf die Platte gerichtet, auf welche man die Schultern dressiert. Man serviert die glacierten Lammsschultern mit Pürée von Champignons, Endivien und Sauce tomate.

826. Lamms-Cotelettes. Cotelettes d'agneau sautées.

Diese werden geklopft und pariert, in Butter, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern umgekehrt, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf starkes Kohlfeuer gesetzt. Man wendet sie schnell auf beyde Seiten um, gießt den

Butter ab, thut ein Stück Glacée hinein, läßt es unter lauter Rütteln auflösen, dressiert die Cotelettes en couronne, giebt ein wenig gearbeitete Espagnole in die Bratpfanne, gießt sie in die Mitte der Platte und serviert sie.

827. Lamms-Cotelettes à la constance. Cotelettes d'agneau à la constance.

Ein Duzend Cotelettes werden pariert, mit Salz und Pfeffer bestreut, im zerlaßnen Butter umgekehrt, und alsdann in ein Sautoir oder Bratpfanne mit etwas Glacée und einem Eßlöffel voll Espagnole, so wie auch zwey Eßlöffel voll Consomée gethan. Hernach setzt man sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten auf Kohlfeuer, und läßt sie hitzig gehen, wobey sie aber öfters gerüttelt und umgewendet werden müssen, damit sie sich nicht anlegen. Wenn sich die Sauce kurz und in Glacé gekocht hat, so dressiert man die Cotelettes in die Runde wie eine Krone. Von einem Lammsbrüstchen wird ein gutes Ragout mit weißer Sauce gemacht, wozu Hahnenkämme, Geflügellebern, Godiveauklöße, Champignons und Trüffeln genommen, gut gewürzt, und zuletzt mit Eyergelb legiert werden. Die Schulter wird ausgebrochen, mit etwas Farcé farciert, mit einer Dressiernadel rund, en Ballon geformt, etwas im Wasser abblanschiert, mit gleichgeschnittnem Speck symmetrisch gespickt, in der Braise weich gekocht, mit klarer Glacé im Ofen glaciert, und alsdann auf das Ragout gelegt und serviert.

828. Lamms-Cotelettes mit Sauce. Cotelettes d'agneau à la sauce à l'atelet.

Diese Cotelettes werden pariert und in laulicht zerlassenen Butter, in Salz und Pfeffer, etwas Glacé und

guter Consomé kurz und gar gekocht. Man läßt sie kalt werden, und macht eine dick eingekochte und legierte Kräutersauce dazu. Wenn sie kalt ist, so bestreicht man jede Cotelette auf beyden Seiten mit solcher Sauce, und besäet sie mit feinem Reibbrod. Ist dieß geschehen, so zerläßt man Butter, klopft 3 Eydotter damit wohl ab, und taucht jede Cotelette darinnen wohl um. — Bey dem Gebrauch werden sie auf gelindem Kohlfeuer grilliert, in die Runde dressiert, klare Jus mit Citronsaft in die Mitte gegossen, und dann serviert. Der hintere Theil den man gewöhnlich Lammshasen nennt, wird hübsch gespickt, gesalzen und an den Spieß gesteckt, auch mit Bindfaden gebunden, damit die Schenkel eine hübsche Form bekommen. Bey dem Braten begießt man es öfters; wenn man will, kann man diesen Braten mit Speckplatten bedecken und einbinden, zur Abwechslung auch mit feingesiebtem Reibbrod panieren. —

XXV. Schweinfleisch.

829. Schweinsohren mit Parmesan. Oreilles de cochon au parmésan.

Diese werden rein geputzt und in einer Braise weich gekocht, wenn sie kalt sind im Butter umgekehrt, mit Reibbrod paniert, geriebener Parmesankäse darauf gestreut und rasch aus Schmalz gebacken. Wenn sie eine gelbliche Farbe haben, so giebt man sie mit einer Sauce piquante zur Tafel und grilliert sie, wie die Ochsengaumen, serviert auch eine Sauce Robert darunter.

830. Schweinsfüße à la St. Menéhoult. Piéds de cochon à la St. Menéhoult.

Wenn diese Füße rein geputzt und gewaschen sind, so werden sie gespalten, in die Mitte ein Stück Speck, auf die beyden Aussenseiten aber dünne Spreißel gethan, damit jeder Schweinsfuß gerade zusammen gebunden werde. Alsdann belegt man den Boden einer Casserolle mit Speck, richtet die Füße hinein, giebt Thymian, Gewürznelken, Lorbeerblatt, gelbe Rüben, Zwiebeln, eine halbe Maas Wein, ein Pouquet Petersilie, und Bouillon genug darein, und läßt die Füße 24 Stunden lang bey wohl zugeklebter Casserolle immerfort dämpfen. Nach Verlauf dieser Zeit stellt man sie bey Seite, und läßt sie uneröfnet bis zum andern Tag. Alsdann thut man die Füße heraus auf ein Tuch, lößt den Bindfaden sammt den Spreißeln ab, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, kehrt sie in zerlaßner Butter um, und paniert sie mit Reibbrod. Eine Weile vor dem Anrichten grilliert man sie schön gelblicht, und beträuft sie mit Citronsaft.

831. Rückgrat des Schweins. Echinée de porc au démi-sel.

Dieser muß einige Tage lang in Salz, Pfeffer und gestoßenen Kräutern eingerieben liegen bleiben, alsdann steckt man ihn an den Spieß oder brät ihn langsam im Ofen. Darauf gießt man das Fett ab, dressiert ihn und giebt eine Sauce Robert, Tomate, oder wenn man will, eine Sauce piquante darunter.

Das Schweinfleisch muß immer recht gut ausgekocht seyn, sonst ist es unverdaulich.

832. Schweinscotelettes. Cotelettes de cochon.

Man pariert und bereitet dieselben ganz wie die

Kalbscotelettes, klopft sie flach, assaissoniert sie gehörig, giebt ihnen eine schöne Form, grilliert sie etwas hitzig, gießt wenn sie wie eine Krone dressiert sind, eine Sauce Robert, Tomate, oder eine Sauce von kleinen Gurken in die Mitte und serviert sie. —

833. Filet mignon.

Die feinen Filets werden ganz oder in Stücke geschnitten, pariert, mit feinem Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in eine Casserolle auf Speckplatten gelegt, auch Zwiebeln, gelbe Rüben, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Petersilie und etwas Kalbsschnitten dazu gethan. Man setzt es eine Stunde vor dem Servieren auf Kohlfeuer und läßt es ziehen, dann wird nicht zu viel Bouillon darein gegossen, und auf den Deckel Kohlen gelegt, damit es sich kurz und in Glace kocht. Bey dem Gebrauch schöpft man das Fett weg, glaciert die Filets recht hübsch und serviert darunter Endivien, Cocombres oder Ragout von Gurken, Püree von Champignons, Sauce Tomate oder eine Sauce piquante. —

834. Schweinsnieren mit Champagnerwein. Rognons de cochon au vin de Champagne.

Diese Nieren werden dünn geschnitten, und Salz, Pfeffer und etwas Muscatnuß daran gestreut; man läßt sie hernach im Butter, feingehackten Schalotten und Petersilie eine Weile hitzig gehen, bis die Nieren anfangen steif zu werden. Dann bestaubt man sie mit etwas Mehl, und gießt ein Glas Champagnerwein dazu, kehrt sie auch öfters um, damit sie sich nicht anlegen, doch dürfen sie ja nicht kochen. Man garniert eine Platte mit Croutons, und giebt sie heiß auf den Tisch.

835. Zubereitung der Schinken. Façon de faire le jambon.

Nachdem der Schlegel ordentlich ausgelößt und zugeschnitten ist, so wird er mit Salz, Salpeter, Pfeffer, zerquetschten Wachholderbeeren und allerley feingehackten und gestoßnen Kräutern eingerieben, auch die Ochsenzungen eben so behandelt. Man läßt dieß Eingesalzene ohngefähr 14 Tage in seiner Sauce liegen, und kehrt es alle zwey Tage um. Zweckmäßiger ist es immer, mehrere Stücke einzusalzen, welche man ordentlich und enge zusammen legen, wieder mit obigem frisch bestreuen und mit Steinen beschweren kann. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie in den Rauchfang gehängt, nach 10 Tagen herunter genommen und auf Bretter gelegt, auch alsdann wieder mit Steinen beschwert. Nach einigen Tagen hängt man sie neuerdings in den Schornstein und läßt sie gar räuchern, dann kann man Gebrauch davon machen. Man wird öfters bemerken, daß bey den Schinken in der Mitte ein übel riechendes Wasser heraus läuft, dieß kömmt einzig davon her, wenn die Schinken nicht genug beschwert worden sind, und zu jähe Hitze im Kamin hatten.

836. Spanferkel gebraten. Cochon de lait roti.

Dieß muß sehr reinlich abgebrühet und ausgewässert seyn, dann legt man es heraus, damit das Wasser ablaufen kann. Ueber eine Weile reibt man es mit Salz und Pfeffer ein, dressiert es mit umgebogenen Füßen, befestigt es mit Spreißeln, wie sonst gewöhnlich ist, und steckt ein Bouquet Petersilkraut in den Leib. Man trocknet es ab und steckt es dann an den Spieß; während des Bratens muß man dasselbe öfters mit einem reinen

Tuch abtrocknen und mit feinem Oel oder zerlaßnem Schmalz bestreichen.

Aus Spanferkeln, denen man alle Beine auslößt, kann man verschiedene hoursd'oeuvre bereiten, als Rolladen und Poupietten, gespickt oder nicht; man farciert sie mit Filets, welche mit Trüffeln gespickt sind. Dann wird auch aus abgebratnen Spanferkelschlegeln ein Blanquet gemacht.

837. Schweinsblanquet. Blanquétte de cochon.

Man schneidet dünne Filets aus den abgebratnen Schenkeln und passiert sie in Butter, Schalotten, feingehackter Petersilie und Champignons, giebt Salz, Pfeffer und Muscatnuß darein, staubt, wenn dieses weich geschwitzt ist, etwas weniges Mehl dazu, und giebt hernach die nöthige Bouillon darauf. Es darf aber nicht lange auf dem Feuer seyn, dann wird das Fett abgeschöpft, das Blanquet aber mit Croutons serviert.

838. Spanferkel farciert. Cochon de lait farci.

Die Beine werden alle ausgelößt und mit feiner Kalbfleischfarcé, gehackten Trüffeln und Kräutern gut gewürzt, dann farciert, ihnen schöne Form gegeben, in guter Braise gar gekocht und mit Speck zugedeckt, worauf man sie in ihrem Fond kalt werden läßt, und hernach mit saurer Sulze serviert.

839. Zahmes Schweinfleisch auf wilde Art zu bereiten. Moyéns de donner au cochon doméstique le gout et l'apparénce d'un sanglier.

Dieses läßt sich von Schweinschlegel, Filets, Carré und Cotelettes bereiten. Wenn es ordentlich zugeschnitten ist, wird es in die nachstehende Marinade gelegt,

als: Salz, groben Pfeffer, Gewürznelken, Wachholder, Lorbeerblatt, Basilicum, Thymian und guten Weinessig. Zu diesen fügt man noch etliche Zweige Balsam oder Münze, nebst grünen Nußschaalen hinzu, und läßt es 10 oder 12 Tage an einem kühlen Orte marinieren. Dieses Schweinfleisch wird hernach den Geschmack und die Farbe wie ein Wildschweinfleisch annehmen. Damit es recht gelingt, muß man ein nicht zu großes, auch nicht fettes Schwein aussuchen, es muß jung seyn, und um sich dessen wohl zu versichern, darf man nur in die Schwarte einritzen, wenn sie leicht zerreisset, so ist es richtig.

Um die grünen Nußschaalen immer vorräthig zu haben, muß man sie in einen Topf von Stein oder Erde thun, gut einsulzen und wohl zubinden. Auch den zahmen Schweinskopf kann man, wenn derselbe ausgebrochen ist, auf diese Art marinieren, und eben so farcieren, wie den wilden. —

XXVI. Kalbsfleisch.

840. Kalbskopf à la Sainte Menéhoult. Tete de veau à la Sainte Menéhoult.

Dieser wird ganz mit seiner Haut abgebrühet und in einer Braise gekocht, dann heraus gelegt, die Haut nach der Länge aufgeschnitten und das Hirn heraus gethan. Weiter wird eine gut gewürzte Farcé gemacht, in welche man das Hirn mengt, der Kalbskopf und die Ohren damit farciert, mit Salz und Pfeffer besäet, hernach in laulich zerlaßner Butter, in abgeklopften Eyern und fei-

nem Reibbrod umgekehrt, bis er im heissen Ofen schön gelblicht wird und mit einer Sauce piquante serviert.

841. Gebackner Kalbskopf. Tete de veau frite.

Ein mit der Haut abgebrühter Kalbskopf wird einen Tag zuvor ins frische Wasser gelegt, damit er schön weiß werde; alsdann schneidet man ihn unter dem Kinn auf und nimmt die langen Seitenknochen heraus. Der Kopf aber muß hernach in guter Braise nicht gar zu weich gekocht werden, desgleichen auch die Zunge. Man legt ihn aus der Braise heraus, schneidet ihn in gleiche Stücke von der Größe eines kleinen Thalers, und mariniert ihn mit feinen Kräutern in Scheiben geschnitten, Zwiebeln, ganzer Petersilie, Citronsaft oder Essig, Gewürznelken, Pfeffer und Salz, und läßt ihn eine Weile darinnen liegen. Hernach wird er auf eine reine Serviette zum Abtrocknen heraus gelegt, in Bier oder Weinteig umgekehrt und in Schmalz gebacken.

Auch kann man denselben zur Abwechslung in abgeklopften Eyern umkehren und mit etwas Mehl und Reibbrod panieren. Beym Anrichten wird derselbe mit gebackner Petersilie garniert.

Auf eben dieselbe Art wird das Kalbshirn gebacken und garniert.

842. Kalbskopf auf Schildkröten Art. Tete de veau à la tortue.

Ein mit der Haut abgebrüheter Kalbskopf wird, wie oben, ausgebrochen, ingleichen auch die Hirnschaale; man läßt ihn eine Weile in laulichtem Wasser ausziehen, und blanschiert ihn ab. Hierauf muß er wieder ins kalte Wasser gelegt werden, dann schneidet man ihn großwürflicht in gleiche Stücke, legt ihn in eine Casserolle mit ei-

nem gut passenden Deckel und gießt ohngefähr eine halbe Bouteille Madera Sec dazu. Einige ganze Zwiebeln, Cajenne-Pfeffer, ein halb Pfund rein geschälte Trüffeln, geputzte Champignons, Hühnerkämme, Salz und Muscatnuß, werden mit einigen Anrichtlöffeln voll Consomée langsam weich gekocht und die Casserolle fest zugedeckt, damit der Dampf nicht heraus kann. Eine braune Sauce, noch besser aber Sauce Espagnole, wird recht kurz eingekocht. Wenn nun der Kalbskopf weich ist, so passiert man die Braise, worinn er gekocht hat, in die Sauce, und läßt dieselbe nochmals aufkochen. Zur Garnitur werden genommen: Kalbsbrießchen, ganz kleine gespickte Kalbsfricandeau, schön glaciert, Krebsschweifchen, Geflügelklöße, rund geschnittene Cornichons und 12 hartgekochte Eydotter. Der Kalbskopf wird in die passierte Sauce gelegt, und muß in derselben recht heiß werden. Man drückt Citronsaft dazu, serviert ihn in einer Terrine und garniert ihn mit den beschriebenen Garnituren und dem panierten Hirn.

843. Kalbskopf auf holländisch. Tete de veau à la hollandaise.

Dieser wird ausgebrochen und blanschiert, dann in einer guten Braise gekocht, beym Servieren auf ein Tuch heraus gelegt, die Hirnschaale gespalten, etwas Salz, Pfeffer und Citronsaft darein gethan, auf eine Platte dressiert und Sauce hollandaise darüber gegeben und mit kleinwürflicht geschnittenem Brod, welches man im Butter röstet, ringsherum bestreuet. Die ebenfalls mitgekochte Zunge wird der Länge nach durchschnitten, so daß sie ein Herz formiert, alsdann glaciert und auf das Hirn gelegt. — Da der Kopf sehr weiß seyn muß, so wird er nach dem Blanschieren mit Citronscheiben und Speck-

platten bedeckt, in ein Tuch eingebunden und dann in eine Braise gelegt.

844. Farcierter Kalbskopf. Tete de veau farcie.

Dieser wird ganz ausgebrochen, und wohl darauf gesehen, daß die Haut davon nicht zerschnitten werde, auch die Augen und Ohren daran bleiben; nur das Schwarze im Auge muß behutsam heraus genommen werden. Man läßt ihn dann in laulichtem Wasser ausziehen, nimmt ihn heraus, füllt ihn anstatt der Knochen indessen mit einer reinen Serviette aus, damit er seine vorige Form bekömmt, und näht ihn etwas zu. Darauf wird er im Wasser blanschiert, dann wieder ins kalte Wasser gelegt, hernach heraus gethan, aufgeschnitten, die Serviette davon gezogen, und mit folgender Farcé farciert: Feingehackte Zwiebeln, Schalotten und Petersilie, dann eine gute Portion in Würfeln geschnittne Trüffeln und Champignions werden im Butter geschwitzt, das feingehackte Hirn darein gerührt, Salz, Pfeffer und Gewürze hinlänglich dazu gethan, und alles untereinander vermengt. Sodann wird der Kalbskopf damit farciert, gut zugenähet, mit Citronscheiben und Speckplatten belegt, und in ein Tuch eingebunden, in einer guten assaißonierten Braise, worein eine Bouteille weißer Wein kommen muß, drey Stunden langsam gekocht.

Eine dicke Espagnole oder braune Sauce wird recht kurz gekocht, und mit der Braise, worinnen der Kalbskopf aufgekocht hat, aufgefüllt. Sie muß sich saumig und klar kochen, auch muß man das Fett öfters davon abschöpfen. — Zur Garnitur, welche ebenfalls in der Braise kann gekocht werden, nimmt man Kalbsmilchen, Farcé, Klößchen, Champignons, Trüffeln, ausgebrochene Krebse, Artischockenböden und Hahnenkämme. Beym

Servieren wird der Kopf mit der Serviette herausgenommen, aufgeschnitten, der Bindfaden davon gezogen, auf die Platte dressiert, die Garnituren ringsherum rangiert, in obige Sauce Citronsaft gedrückt, durch ein Haarsieb passiert, und über den Kalbskopf gegeben.

845. Kalbshirn in Ragout. Cervelle de veau en matelotte.

Man legt einige Hirne in laulichtes Wasser, und läßt sie ausziehen, gießt dann dieses ab, und wieder frisches zu. Hernach werden sie in einer Braise mit Speckplatten zugedeckt, abgekocht, einige Kapaun- oder Indianflügeln so auch Hühnerkämme dazugethan, beym Anrichten aber die Platte mit Croutons garniert, die Hirne mit dem übrigen darauf dressiert und eine Sauce Espagnole, oder eine gute Karpfensauce mit vielen kleinen Zwiebeln darüber serviert. Wenn die Hirne gut abblanschiert sind, so kann man jede beliebige Sauce dazu servieren.

846. Gebackene Kalbshirne. Cervelles frites.

Diese werden wie die vorhergehenden behandelt und abgekocht, hernach legt man sie zum Auskühlen heraus, und schneidet sie in Stücken, worauf sie dann in Citronsaft, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Zwiebeln mariniert werden. Beym Gebrauch legt man diese Hirne auf eine reine Serviette zum Abtrocknen, kehrt sie dann in abgeklopften Eyern um, und paniert sie mit etwas Mehl und Reibbrod, um sie hernach aus dem Schmalz rasch heraus zu backen.

847. Kalbshirn in Krebsbutter. Cervelles de veau au beurre d'ecrévisses

Auch diese Hirne werden, wenn sie schön ausgewäs-

sert sind, in guter Braise gekocht und mit Speckplatten zugedeckt, eine gute weiße Sauce dazu gemacht, mit Krebsbutter legiert, und gut gewürzt. Hierauf nimmt man die Hirne aus der Braise, dressiert sie auf die Platte, garniert sie mit Croutons und Krebsschweifchen, und giebt Sauce darüber.

848. Garnierte Kalbsschweife. Hatereau de queues de veau.

Die Kalbsschweife müssen mit der Haut, so wie die Kalbsköpfe abgebrühet werden, dann blanschiert man sie halb, und läßt sie hernach in einer Braise gar kochen. Sobald sie weich sind, werden sie herausgelegt und in fingerlange Stücke zerschnitten, die Haut ringsherum aufgehoben, und diese mit einer feinen Geflügelfarcé oder andern Farcé gefüllt. Wenn dieß geschehen, werden sie mit Citronsaft, Salz, Pfeffer, Gewürze und feinen Kräutern mariniert, beym Gebrauch abgetrocknet, in zerlassener Butter, feinen Kräutern, und einigen dazugerührten Eyergelb umgekehrt, mit feinem Reibbrod paniert, aus schönem Weißbrod viereckichte Schnitten formiert, und ein jedes Stück Schweif auf ein solches gelegt. Ein Blech mit einem Rand wird mit Butter bestrichen, und alles hinein rangiert, dann läßt man es im Backofen oder einer Tortenpfanne Farbe nehmen, dressiert es auf eine Schüssel, und serviert eine Sauce piquante oder auch klare Jus mit Citronsaft darunter.

849. Kalbsleber im Netze. Foye de veau en crepines.

Diese Leber wird gehäutet und gehackt, auch alle Nerven davon geschabt. — Recht viele feingeschnittne Zwiebeln werden mit einem halben Pfund Schweinfett-

wammen auf Kohlfeuer weich geschwitzt, einige Löffel voll Mehl darangestaubt, mit süssem Rahm aufgefüllt, gestossener Mayoran, Gewürznelken, Salz und Pfeffer dazu gethan, und unter beständigem Umrühren aufgekocht. Man läßt sie kalt werden, und rührt hernach die Leber darein. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen und mit einem Schweinnetze ausgelegt, die obige Masse hineingethan, mit Netze zugedeckt und bey gelinder Ofenhitze gebacken. Beym Servieren stürzt man die Leber auf eine Platte, glaciert sie, und giebt eine klare starke Sauce Espagnole darunter. Von eben dieser Masse kann man auch kleinere Formen machen.

850. Gedämpfte Kalbsleber. Foye de veau etouffé.

Eine schöne frische Leber wird mit grobem Speck durchzogen, welcher in feingestoßnen Kräutern, Gewürze und Salz umgekehrt seyn muß. — Der Boden einer Casserolle wird mit Speck ausgelegt, auch gelbe Rüben, Thymian und Gewürznelken in Zwiebeln gesteckt, nebst einer halben Bouteille Wein darein gethan. Die Leber deckt man mit Speckplatten und Papier zu, setzt sie aufs Feuer, läßt sie langsam dämpfen und giebt auf den Dekkel auch etwas Gluth. Weiter nimmt man eine braune Sauce, füllt sie mit der von der Leber gekochten Braise auf, läßt dieselbe kurz kochen, giebt etwas guten Essig darein, schöpft das Fett davon, und serviert sie über die Leber. — Zur Abwechslung giebt man die Leber gespickt, in saurer Rahmsauce mit Kapern, oder mit einer Sardellensauce zur Tafel.

851. Kalbsgekröße auf italienische Art. Fraise de veau a l'italiénne.

Ein hübsches weißes Kalbsgekröße wird rein geputzt,

gewässert, und in guter Braise gekocht. Wenn dieß geschehen ist, so nimmt man es heraus, und schneidet es in Filets, hernach werden Zwiebeln im Butter und feingehackten Champignons auf gelindem Kohlfeuer eine Zeitlang passiert, ein wenig Mehl dazu gestaubt, Salz, Pfeffer und Muscatnuß mit beygefügt, und gute Bouillon, sammt einem Eßlöffel voll feinem Oel darauf gegossen. Wenn es sich dann kurz gekocht hat, so legt man die geschnittenen Gekrößstücke in die Sauce und läßt sie ein wenig aufkochen; es muß auch Citronsaft darein gedrückt und sehr heiß serviert werden.

852. Risoletten von Kalbsgekröße. Fraise de veau en risolettes.

Wenn das Gekröße hübsch weiß in der Braise gekocht ist, so wird es in längliche Stücke geschnitten. Schalotten, Petersilie und Zwiebeln hackt man fein, und giebt sie in laulicht zerlaßne Butter sammt etwas feingestoßnem Basilicum und einem Löffel voll Oel. Nun legt man das geschnittne Gekröße hinein, und läßt es ein Paar Stunden marinieren; alsdann kehrt man jedes Stück recht in der Marinade um, woran sich ohnehin wenn es nicht mehr heiß ist, alles besser anhängt, und drückt Citronsaft darüber. Beym Gebrauch kehrt man sie in Bier- oder Weinteig um, bäckt sie nebst einiger Petersilie aus Schmalz heraus und serviert sie zur Tafel. — Das Kalbsgekröße giebt man auch in der Fricassé oder Citronsauce.

853. Gebackne Kalbsfüße. Pieds de veau frites.

Schöne weiße Kalbsfüße werden der Länge nach gespalten, die großen Knochen herausgemacht, wieder zu-

sammen gebunden, und in der Braise weich gekocht. — Alsdann werden sie mariniert wie das Kalbsgekröße und auf ein reines Tuch gelegt, damit sie abtrocknen können. Beym Gebrauch zerschneidet man sie in beliebige Stücke, kehrt sie in Bier- oder Weinteig um, bäckt sie rasch aus Schmalz mit etwas Petersilie und serviert sie.

854. Kalbsfüße à la Polichon. Pieds de veau à la Polichon.

Diese werden wie die obigen ausgebrochen, eben so weich gekocht, in Stücken geschnitten und in feines Oel, so auch in einige Citronscheiben eine Weile gelegt. Indessen bereitet man eine Sauce Espagnole und legt ein Stück Butter darein; wenn sie auf dem Feuer gut umgerührt worden ist, so werden feingehackte Sardellen darunter gerührt, die Kalbsfüße aus der Marinade genommen und in die Sauce gelegt. Beym Anrichten drückt man etwas Citronsaft darein.

855. Farcierte Kalbsfüße. Pieds de veau en canon.

Die Kalbsfüße werden der Länge nach auf einer Seite gespalten, die Knochen herausgelößt und auf einem Teigbrett recht ausgebreitet, alsdann eine gute Kalbsfarce dick darauf gestrichen und mit abgeklopften Eyern wohl bestrichen. So werden sie aufgerollt, und in ein reines Tüchlein, welches auch an beyden Enden zugebunden werden muß, gethan. Auf gleiche Weise verfährt man mit den andern Kalbsfüßen, kocht sie hernach in einer guten Braise weich, dressiert dieselben beym Gebrauch auf die Platte, und giebt eine Sauce Poivrade darunter.

856. Cotelettes mit feinen Kräutern. Cotelettes de veau sautées.

Man schneidet ohngefähr 10 Cotelettes in gleicher Größe, putzet die Haut und das Nervichte davon, und klopft sie flach, schabt den Knochen etwas an der Spize rein, und giebt ihnen eine gleiche Form. Man salzt und pfeffert sie, zerläßt ein Stück Butter in einem Sautoir, legt die Cotelettes neben einander darein, hackt Petersilie, Schalotten, Trüffeln und Champignons fein, und streut sie auf dieselben. Wenn man sie nöthig hat, so setzt man die Cotelettes auf Kohlfeuer und läßt sie hitzig gehen, kehrt sie, wenn sie auf einer Seite fertig sind, um, und läßt sie langsam gar werden. Es muß aber wohl darauf gesehen werden, daß die Kräuter keine bräunlichte Farbe bekommen, weil sie sonst einen bittern Geschmack haben. Man dressiert sie en couronne auf die Platte, und glaciert sie auch, das Fett gießt man von den Kräutern ab, zu welchen einige Löffel voll gute Espagnole oder braune Sauce gegeben wird, läßt es mit denselben aufkochen, drückt noch Citronsaft darein, damit die Kräuter sich ablösen, und giebt es über die Cotelettes.

857. Kalbscotelettes im Pastetenteig. Cotelettes de veau en redingotes.

Die Cotelettes werden auf die nämliche Art zugerichtet und gewürzt wie schon gemeldet, dann Petersilie, Zwiebeln, Schalotten und Champignons feingehackt, im Butter weich geschwitzt, und die Cotelettes darinnen mariniert. Von einem Butterteig werden so große Stücke Thalerdick ausgerollt, als man braucht, um jede Cotelette insbesondere mit der dazu gehörigen Marinade einzuwickeln; hierauf bestreicht man sie mit Eyern und bäckt

sie im Ofen, schneidet den obern Theil des Teiges hinweg, glaciert die Cotelettes und serviert sie mit Jus und Citronsaft.

Cotelettes en papillotes werden auch so gemacht, nur statt eines Teiges wickelt man sie sammt der Marinade in weißes starkes Papier ein, welches aber inwendig mit feinem Oel bestrichen seyn muß. Eine klare piquante Sauce wird darunter serviert.

858. Kalbscotelettes mit feinen Kräutern. Cotelettes de veau aux fines herbes.

Die Zubereitung derselben ist die nemliche, wie bey den vorhergehenden, nur werden die Cotelettes sammt der Marinade statt in Papier in Speckplatten eingewickelt, hernach in abgeklopften Eyern umgekehrt, und mit etwas mit Mehl vermengtem Reibbrod paniert. Damit sie auf beyden Seiten ein schönes Aussehen bekommen, setzt man sie wohlgeordnet auf einen Deckel mit Rand in den Backofen, damit sie schnell fertig werden, und Farbe nehmen können. Beym Servieren giebt man gute Glacé und Citronsaft darunter.

859. Gedämpfte Kalbscotelettes. Cotelettes de veau à la poële.

Wenn diese nach vorbeschriebener Art hergerichtet, geklopft, und mit Salz und Pfeffer besäet sind, so giebt man guten Butter in eine Casserolle, und läßt ihn langsam auf dem Kohlfeuer zergehen, legt die Cotelettes darein, dann gehackte Champignons, Zwiebeln, ganze Petersilie, Knoblauch, Gewürznelken, Schalotten und etliche Schnitten blanschiertes Kalbfleisch, und deckt auch die Casserolle hübsch zu, damit das Ganze schwitzen, und bey mäßigem Kohlfeuer gut dämpfen kann. Wenn sie fertig

sind, so schöpft man das Fett davon ab, legt die ganze Petersilie und die Kalbsschnitten heraus, giebt etwas Coulis und Citronsaft darein, und läßt sie ein wenig darinnen aufkochen, alsdann kann man sie dressieren und das Uebrige darunter servieren.

860. Kalbscotelettes nach Provencalischer Art. Cotelettes de veau à la Provençale.

Wenn diese geklopft und rund dressiert sind, so spickt man sie mit Sardellenfilets und länglicht geschnittnen, eingesottnen Kukumern, assaißoniert sie gut, legt sie dann in feines Oel und gehackten Knoblauch, nimmt sie nach einer Weile aus der Marinade, kehrt sie in Salz und etwas Pfeffer, Thymian und feingeschnittnen Zwiebeln um, besäet sie fein mit Mehl und legt sie in heisse Butter, damit sie auf beyden Seiten gelbbraun werden. Dann gießt man ein Gläschen Wein und etwas Jus darauf, und läßt es sachte kochen, bis sie gar sind, schöpft das Fett davon ab, dressiert die Cotelettes auf eine Platte, drückt Citronsaft in die Sauce, passiert sie durch ein Haarsieb und serviert sie unter die Cotelettes.

861. Grillierte Kalbscotelettes. Cotelettes de veau grillées.

Diese werden geschnitten, geklopft und schön pariert, mit Salz und Pfeffer besprengt, dann nach einer Weile in zerlaßner Butter, feingeschnittnen Zwiebeln und Petersilie umgekehrt, mit Reibbrod besäet, und auf dem Rost, welcher erst mit Butter bestrichen wird, rasch gebraten und oft umgekehrt. Sobald sie auf beyden Seiten gelblicht sind, so sind sie gar. Man kann diese Cotelettes auch in abgeklopfte Eyer tauchen, mit Reibbrod

bestreuen, und in einer flachen Pfanne mit etwas Butter geschwind braten.

862. Kalbscotelettes à l'estoc. Cotelettes de veau à l'estoc.

Wenn man einige Cotelettes schön hergerichtet hat, so werden sie in Oel, gehacktem Knoblauch und Thymian zwey Stunden mariniert, gesalzen, einige Trüffeln würflicht geschnitten, und dieselben in Oel auf heisser Asche mit den Cotelettes passiert, ein Glas Rheinwein dazu gegossen, und ein Bischen Pfeffer darein gethan. So müssen sie langsam ausziehen, man gießt das Fett davon, und giebt dann nachstehende Sauce darunter. Man legt in den Fond der Cotelettes, worinnen sie gekocht worden sind, ein Stück im Mehl geknetete Butter hinein, dann eine Hand voll grobgeschnittnes abblanschiertes Körbelkraut, läßt es aufkochen, denn diese Sauce muß dicklicht seyn, drückt beym Servieren Citronsaft darein, und giebt sie zur Tafel.

863. Kalbscotelettes en surprise. Cotelettes de veau en surprise.

Man schneidet aus einem Kalbsschlegel schöne Filets, woraus man eine gut gewürzte Farcé verfertigt, die sich recht bindet, und formirt davon Fingers dicke runde Plätzchen welche den Cotelettes ähnlich sehen; dann steckt man in jedes derselben ein schön abgeschabtes Cotelettenbein, in der Mitte aber schneidet man ein Loch heraus, füllt dieses mit kaltem Salpicon an, und deckt es mit der Farcé wieder zu. Hernach kehrt man sie erst im zerlaßnen Butter, darauf in abgeklopften Eyern um, bestreut sie auf beyden Seiten mit Reibbrod und bäckt sie entweder schnell im Ofen oder aus Schmalz heraus.

864. Kalbscotelettes en caisson. Cotelettes de veau en caisson.

Wenn diese geklopft und pariert sind, müssen sie mit feinem Speck gespickt werden, und in einer Braise halb abgekocht seyn. Alsdann legt man sie auf eine Platte zum Auskühlen. Zwiebeln, Schalotten, Petersilie und Champignons werden feingehackt, im Butter geschwitzt und die Cotelettes darin mariniert. Nun macht man aus dickem, weissen Papier eben so viele Kapseln, als man Cotelettes hat, welche so weit und hoch seyn müssen, daß jedes darinnen Platz hat, bestreicht sie inwendig mit Oel, kehrt dann eine Cotelette in der Marinade nochmals um, und legt sie in die Kapsel, deckt solche mit feiner Farcé zu, und besäet sie mit Reibbrod. Hernach setzt man sie auf ein Backblech und dann in einen nicht zu heissen Ofen, damit sie schöne Farbe bekommen; das Fett wird heraus gegossen, und beym Servieren gute Sauce Espagnole darein gegeben.

865. Glacierte Kalbscotelettes. Cotelettes de veau glacées.

Einige Cotelettes werden hergerichtet und mit Speck gespickt, dann in eine Casserolle gelegt, Salz, Pfeffer, gelbe Rüben, Zwiebeln, ein Bouquet Kräuter und Speckplatten dazu gethan, auf Kohlfeuer gesetzt, und ein Anrichtlöffel voll gute Bouillon darauf gegossen. Dann läßt man sie kurz kochen, legt ein Stückchen Glacé dazu, und so glacieren sie sich hinlänglich. Beym Anrichten giebt man eine Trüffel- oder Sardellensauce darunter.

866. Kalbscotelettes à la Drue. Cotelettes de veau à la Drue.

Diese schneidet man in beliebiger Anzahl und klopft

und pariert sie wie die übrigen. Feiner Speck und Schinken werden länglicht geschnitten, der Speck aber muß in Salz, Pfeffer, Gewürze und feinen Kräutern umgekehrt werden, und alsdann spickt man die Cotelettes mit diesen beyden ganz symmetrisch, auch kehrt man sie in zerlaßner Butter um, und pariert sie neuerdings. Den Boden einer Casserolle belegt man mit Speckplatten und Kalbfleischschnitten, schneidet Zwiebeln in Scheiben, auch Petersilie, Wurzelwerk, und gelbe Rüben, legt Gewürznelken und ein Lorbeerblatt darein, setzet sie dann auf Kohlfeuer, rangiert aber ehevor die Cotelettes hinein, und bedeckt diese wieder mit Speckplatten und einem rundgeschnittenen, und mit Butter bestrichenem Papier. Wenn sie anziehen, so gießt man einige Eßlöffel voll Jus darein und läßt sie über eine Stunde langsam ziehen, bis sie sich selbst glacieren. Beym Gebrauch gießt man das Fett ab, dressiert die Cotelettes auf eine Platte, und serviert darunter entweder eine Sauce Espagnole oder Kukumern, Sauce tomate, oder auch ein Pürée von weißen Zwiebeln.

867. Kalbscotelettes a la St. Cara. Cotelettes de veau à la St. Cara.

Auch diese werden nach der schon bekannten Weise zugerichtet, jedoch mit dem Unterschied, daß man sie nicht zu dünn klopfen darf, weil sie gespickt werden müssen. Von einer geräucherten oder eingesalzenen Zunge schneidet man nun Stücke wie man sie zum Spicken haben muß, und passiert sie ein wenig im Butter, besser aber noch im geschabten Speck, etwas Pfeffer und Muscatnuß. Hernach läßt man sie kalt werden, und spickt die Cotelettes damit, welche man nunmehr in laulicht zerlaßner Butter umkehrt, und sobald sie kalt sind, schön pariert.

Den Boden einer Casserolle belegt man mit Speckplatten, einigen Schnitten Zunge, einem Lorbeerblatt, Basilicum und etwas Schinken, rangiert die Cotelettes hinein, decket sie mit Speckplatten zu, und setzet sie auf nicht gar zu starkes Kohlfeuer. Auch Zwiebeln und gelbe Rüben werden darauf gethan, man läßt sie langsam ziehen, und gießt einen Anrichtlöffel voll Jus darein. Die Casserolle bleibt stets zugedeckt, und auf den Deckel legt man heisse Kohlen. — Wenn sie gar sind, so glaciert man sie schön, passiert den Fond in eine andere Casserolle, schöpft das Fett davon ab, giebt ein Paar Löffel voll Espagnole dazu, und läßt es kurz kochen. Unterdessen garniert man die Platte mit Croutons, nimmt die Cotelettes aus dem Ofen, dressiert sie und giebt die Sauce darunter.

868. Kalbscarrée mit Rahm. Carrée de veau à la creme.

Ein schönes weißes, ordentlich gehauenes Carrée, wo die Knochen und Nerven ausgelöset werden, legt man ohngefähr etliche Stunden in Milch und Wasser; dann wird es herausgenommen, wohl abgetrocknet, und mit Salz und etwas Muscatnuß besäet, darauf an den Spieß gesteckt, langsam gebraten, und mit dickem Rahm während des Bratens bestrichen. Eine Nußgroß Glacé wird aufgelöst, der abträufelnde Fond darein passiert, etwas Pfeffer und Muscatnuß beygefügt, man läßt es ein Bischen aufstossen und serviert selbe unter das Carrée.

869. Fricandeaux von Kalbfleisch. Fricandeaux de veau.

Ein hübscher Kalbsschlegel wird abgehäutet, und das Fleisch Stückweise, wie es in verschiedenen Abtheilungen gewachsen ist, herausgeschnitten, dadurch bekömmt man

ohngefähr 3 hübsche Fricandeaux davon, je nachdem man sie groß oder klein haben will. Aus ihnen macht man die Nerven heraus, spickt sie mit Speck oder auch bunt mit Speck- und Schinkenstreifen, und legt sie hernach ins frische Wasser. Wenn sie gehörig gewässert sind, so kocht man sie in guter Braise gar, bestreicht dieselben mit Glacé und serviert sie auf gekochtem Spinat oder Sauerrampfer.

870. Gespicktes noix de veau. Noix de veau piquée à la Conti.

Wenn der Kalbsschlegel gehäutet ist, so schneidet man das Fricandeau und klopft es wohl, löset alle Nerven heraus, und spickt es mit im Salz umgekehrten Speck recht symmetrisch. Auch wird Bindfaden durchgezogen, damit es während des Kochens in derselben Form bleibt. Alsdann kocht man das Fricandeau in einer kurzen Braise mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Bouquet trockne Kräuter, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Gewürznelken und Lorbeerblatt, gießt Kalbsgelée oder gute Bouillon dazu, deckt es mit Speckplatten oder einem runden Papier zu, giebt auf den Casserolldeckel auch Gluth, und läßt es ein Paar Stunden langsam kochen. Hernach legt man es nebst den übrigen Zuthaten heraus, und läßt den Fond bis zur Glacé einkochen; der Bindfaden wird ausgezogen, die Sauce mit etwas Espagnole vermengt, das Fricandeau hineingelegt und darinnen glaciert. Man beobachte aber wohl, daß das Fett gehörig abgegossen werde, und dressire das Fleisch auf eine Platte, die Sauce aber giebt man darunter.

871. Glaciertes noix de veau. Noix de veau à la Dauphiné glacées.

Man häutet einen Kalbsschlegel, schneidet das nä-

thige noix de veau heraus, und löset die Nerven davon. Darauf wird es mit dem umgekehrten Messer etwas geklopft, pariert, und einige Zeit in das Wasser gelegt, alsdann herausgenommen, abgetrocknet, und in der Mitte ein Loch ausgeschnitten, in welches man gute Trüffel- und Geflügelfarcé rund herum hineinstreicht, und mit dem ausgeschnittnen Stück Fleisch wieder ordentlich zudeckt, auch mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß bestreut, Speckplatten darüber bindet, und solches in der Braise beynahe gar auskocht. Ein Stück Glacé löset man mit soviel von derselben auf, als man zur Sauce benöthigt ist; es muß kurz einkochen, man legt das noix de veau hinein, damit es sich selbst glaciert, garniert die Platte mit Croutons, dressiert das Noix darauf, und die Sauce darunter.

872. Noix de veau, auf pohlnische Art. Noix de veau à la polonaise.

Dieß wird nach bekannter Weise zugerichtet, und mit Speck, Schinken und kleinen Kukumern reihenweise gespickt, dann mit etwas Pfeffer und trocknen Kräutern bestaubt, und in einer kurzen aber starken Braise, mit Speckplatten zugedeckt, so lange gekocht bis es sich selbst glaciert. Um dieß zu befördern, muß man aber allzeit ein Stück Glacé hinein legen; man kann sie auch mit Trüffeln spicken, oder eine Trüffelsauce zur Abwechslung dazu geben.

873. Noix de veau en surprise.

Ein schönes großes noix de veau wird aus einem weißen Kalbsschlegel herausgeschnitten, alle Nerven davon gelöst, zuvor gehäutet, hernach mit feinem Speck symmetrisch gespickt, mit gröberem durchgezogen, und mit

Salz und Pfeffer besäet. Der Boden einer Casserolle wird mit Speckplatten belegt, dann Kalbfleischschnitten, Zwiebeln, gelbe Rüben, Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, Petersilie und ein Bouquet dürre Kräuter zu dem noix de veau gethan, auch wieder Speckplatten darauf, und ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt und der Deckel mit Gluth darauf gesetzt, so läßt man es auf nicht starkem Kohlfeuer langsam ziehen, und gießt etwas gute Jus darein. Wenn es gar gekocht hat, legt man es auf eine Schüssel zum Auskühlen; nach diesem aber schneidet man behutsam ein Stück aus der Mitte heraus, jedoch so, daß man nicht durch das Ganze durchschneidet, weil man darein ein Ragout von Champignons und klein gewürfelten Kalbfleisch, und zwar von ebendemselben das man herausgeschnitten hat füllet, jedoch mit Ausnahme des herausgeschnittnen obern Stücks, welches man zur Bedeckung nöthig hat, da niemand es bemerken soll, daß es angeschnitten war. Wenn es Zeit zum Servieren ist, so glaciert man das noix de veau und stellt es eine Weile in den Ofen, dressiert es dann auf die Platte, füllt das Ragout darein, und giebt eine gut gearbeitete Sauce Espagnole darunter.

874. Sautée de noix de veau.

Nach vorheriger Zubereitung eines noix de veau schneidet man lange Stücke heraus, und zerschneidet diese wieder in fingerdicke Stücke, beyläufig so groß als ein Thaler. Sie werden rund geklopft und pariert, mit Salz, Pfeffer, feinen Schalotten, Petersilie und Zwiebeln öfters umgekehrt, auf ein Sautoir oder Bratpfanne gelegt, laulicht zerlaßne Butter darüber gegossen, öfters umgewendet, und dann läßt man sie kalt werden. Einige Minuten vor dem Anrichten setzt man dieselbe Bratpfanne auf

rasches Kohlfeuer, läßt sie hitzig gehen, und kehrt sie auf die andere Seite; es muß aber kaum zu bemerken seyn, daß sie auf dem Feuer waren. Man legt sie dann auf einen Casserolldeckel, gießt etwas weiße Coulis in den Fond und eine Liaison von 2 Eydottern. Das Fett schöpft man davon ab, rührt es so lange bis sich die Sauce bindet, alsdann stellt man die noix de veau einen Augenblick auf leichtes Kohlfeuer, dressiert dieselben, passiert die Sauce durch ein Haarsieb darüber, und serviert sie sogleich.

875. Noix de veau mit saurer Sulze. Noix de veau en aspic.

Man richtet ein schönes noix de veau zu, spickt es mit Speck, Zunge und Trüffeln recht symmetrisch, und besäet es mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß. Der Boden einer Casserolle wird mit feinen Speckplatten belegt, das noix de veau und dazu gelbe Rüben, Zwiebeln, Gewürznelken, Petersilienbouquet, dürre Kräuter und etliche Schnitten Kalbfleisch werden hinein gethan, alsdann mit einem mit Butter bestrichenen Papier belegt und ein Deckel mit Gluth darauf gedrückt. Im Anfange setzt man sie auf rasches Kohlfeuer, dann aber läßt man sie bey gelinderm kurz einkochen, glacieren und hernach kalt werden. — Zu diesem Behuf verfertigt man eine gutgewürzte starke saure Sulze, läßt davon einen starken Daumen dick in eine Form oder Model klar hineinträufeln und dann an einem kühlen Ort sulzen. Das noix de veau wird in lange, dünne, auch gleichgroße Stücken geschnitten und en couronne in die Form dressiert; in die Mitte desselben giebt man ein kaltes Ragout von Hahnenkämmen, Krebsschweifen und Hühnerlebern im Bechamelle; darauf läßt man so viel Sulze in die Form, wel-

che man schon im Eis gestellt hält, durchträufeln, bis dieselbe voll angefüllt seyn wird. Beym Gebrauch taucht man die Form schnell in laulichtes Wasser, und dann in ein wärmeres, trocknet sie und stürzet sie über die Platte. Sollte sich aber die Sulze nicht gleich von der Form ablösen, so taucht man ein Tuch ins warme Wasser ein und legt es darüber; die Platte wird dann am Rande abgewischt und das Aspic serviert. —

876. Kalbsblanquet mit Champignons. Blanquétte de veau aux champignons.

Man brät ein Stück von einem Kalbsschlegel am Spieß, läßt ihn, wenn er fertig ist, auskühlen, und schneidet ihn in dünne, aber gleiche Stücke; dann klopft man diese mit der Klinge des Messers, schneidet die Zwischenräume hinweg und pariert alle gleich hübsch. Einige Champignons aber werden geputzt, gewaschen, in der Rande durchschnitten, und im Butter und Petersilie passiert, auch gehörig gewürzt, etwas weisse Coulis nebst Bouillon darein gethan und so ein wenig gekocht. Alsdann legt man die Kalbsschnitten darein, und rüttelt es wohl durch einander, ohne daß es jedoch kocht. Ehe mans anrichtet, wird dasselbe mit Eydottern legiert und Citronsaft darein gedrückt.

877. Kleine Kalbsfilets. Filéts de veau mignons.

Die Filets, welche am Nierenbraten unter der Niere sind, werden der Länge nach ganz herausgelößt, gespickt, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß bestreut, und so wie die glacierten Cotelettes gekocht und serviert.

878. Kalbsfilets gebacken.

Diese Filets werden wie die vorhergehenden heraus-

geschnitten und der Länge nach gespickt, alsdann in einer starken Braise gekocht, und entweder mit einer Trüffel oder Champignons-Sauce, oder auch kalt in der Sulze gegeben, die sich von der Braise selbst, in der die Filets gekocht werden, formiert. Zur Abwechslung kocht man sie auch in der Braise, legt sie dann zum Auskühlen heraus, schneidet sie hernach in fingerlange Stücken und kehrt dieselben in feinen Kräutern, Petersilie und Zwiebeln und gleich darauf in zerlassenem Butter und feingehackten Trüffeln um. Von einem Blätterteig werden thalersdicke Flecke ausgerollt, die Filetsstücke immer in ein solches eingewickelt, mit Eydottern leicht bestrichen, auf ein Blech gelegt und im Backofen rasch gebacken. —

879. Canelons de veau au sellery glacé.

Man schneidet einige dünne, jedoch Handbreite Stücke aus einem Kalbschlegel, klopft sie dann mit der Klinge, streicht gute Farce dick darauf, bestreicht diese wohl mit Eydottern, rollt sie zusammen, überbindet sie auch mit Speckplättchen und kocht sie hernach in einer kräftigen Braise. Eben so putzt man schöne Sellerieköpfe und schneidet daraus länglichte Stücke, so viel an der Zahl, als es Canelons sind. Dieser Sellerie wird in Wasser zur Hälfte abblanschiert, alsdann in die Braise gelegt und mit den Canelons zusammen weich gekocht. Wenn dieß geschehen ist, so schöpft man das Fett herunter und passiert den Fond in eine Casserolle, um denselben mit etwas Glace so einzukochen, daß man den Sellerie und die Canelons gut damit glacieren kann. Sollen sie auf die Platte dressiert werden, so kömmt immer zwischen einen Canelon ein Stück Sellerie und zuletzt eine Sauce piquante darunter.

880. Glacierte Kalbsfilets mit feinen Kräutern. Filéts de veau glacés aux fines herbes.

Es werden von einem halbgebratnen Kalbschlegel, wenn er ausgekühlt seyn wird, dünne Filets heraus geschnitten, mit Salz und Pfeffer so viel als nöthig ist, besäet, dann in feingehackter Petersilie, Schalotten und Zwiebeln umgekehrt, auf eine Sautoir oder Bratpfanne gelegt und mit etwas Butter passiert, gute Jüs, so auch ein Stückchen Glacé darein und so lange gerüttelt, bis sie sich in Glacé kochen. Alsdann werden sie auf eine Platte mit Croutons garniert, angerichtet und zur Tafel gegeben. Auf dieselbe Art bereitet man die Filets à la Provençale, nur mit dem Unterschiede, daß man zu diesen noch feingehackten Knoblauch und ein Paar Löffel voll feines Oel nehmen muß; auch wird zuletzt Citronsaft darein gedrückt und wohl durcheinander gerüttelt, damit das Oel nicht sichtbar sey.

881. Kalbsbrust mit glacierten Zwiebeln. Poitrine de veau aux oignons glacés.

Die Kalbsbrust wird recht gleich, wie viereckigt zugehauen, die Rippen heraus gelöset und rund ausgestopft, dann mit Bindfaden durchzogen, mit Salz und Pfeffer besprengt, der Boden einer länglichten Casserolle mit Speckplatten belegt, und einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, so wie auch die Kalbsbrust dazu gethan. Diese wird mit Speckplatten zugedeckt, und mit rundgeschnittnen Zwiebeln, gelben Rüben, einem Lorbeerblatt und Thymian; ein Paar Anrichtlöffel voll Jüs darein gegeben, und bey zugedeckter Casserolle eine starke Stunde gekocht. Man giebt auch auf den Deckel Gluth, doch braucht man, wenn die Kalbsbrust groß ist, zwey Stun-

den zum Kochen. Wenn sie bald gar ist, so legt man ein Stück Glacé darein, damit sich die Zwiebeln darinn gut mit der Brust glacieren. Dann lößet man den Bindfaden aus, dressiert sie auf die Platte, und rangiert die glacierten Zwiebeln ringsherum, zuletzt gießt man etliche Eßlöffel voll Jus in die Casserolle, lößt die Glacé damit auf den Kohlen los, und giebt es heiß darunter. —

882. Kalbsbrust mit Pürée von Champignons.
Poitrine de veau à la purée de champignons.

Auch diese wird zugerichtet und gekocht, wie die vorhergehende, ein gutes Pürée von Champignons mit ein Paar Eydottern legiert, auch wohl gerüttelt darunter gegeben. Auf die nämliche Weise serviert man sie auch mit Lattich oder gedämpftem Kopfsalat.

883. Tendons de veau à la pointe d'aspérges.

Man schneidet dieselben der Länge nach von der Kalbsbrust weg, auch die obere Haut davon, welche sie bedeckt; dann dressiert man sie im Halbzirkel so, daß die Tendons von zwey Kalbsbrüsten auf der Platte einen Reif formieren. Sodann wässert man sie, kocht sie in guter Braise weich, glaciert sie bey dem Anrichten hübsch, dressiert sie rund um die Platte, und serviert darein Spargelspitzen in legierter Buttersauce.

Auf gleiche Weise werden sie gekocht und ein Pürée von Champignons darunter serviert, oder eine Sauce Tomate darein gegeben; eben so mit grünen Erbsen. —

884. Hatéreau aux truffes.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man über die Quere dünne Filets heraus, die aber nur zwey Finger breit und nicht über einen Finger lang seyn dürfen. Die

Nerven davon werden heraus gelößt, die Filets mit der Klinge geklopft, alsdann in laulicht zerlaßner Butter, hernach in feinen Kräutern umgekehrt und Salz, Pfeffer und Muscatnuß darauf gestreut. Von Geflügellebern, harten Eydottern und Mark, dann geschnittner Petersilie, Salz, Muscatnuß und einigen rohen Eydottern wird eine feine Farcé gemacht und im Reibstein fein gerieben, dann einige feingehackte Trüffeln darunter gemengt, die Filets ausgebreitet, mit dieser Farcé bestrichen und aufgerollt, mit Speck eingebunden, und jedes an ein kleines Spießchen gesteckt, auch mit Butter bestrichnem Papier überwickelt. Man brät sie nicht zu stark, beträuft sie mit Butter und Citronsaft, und giebt dann beym Servieren gute Jús mit Citronsaft darunter. Man kocht sie auch in einer Braise, mariniert sie in Citronsaft, kehrt sie dann im Bier oder Weinteig um, backt sie schön gelblicht heraus und garniert sie mit gebackner Petersilie.

885. Kalbsbresolles im Oel. Brésolles de veau à l'huile.

Man schneidet aus einem Kalbsschlegel dünne runde Stücke heraus und formiert sie in der Größe eines Thalers; dann werden sie geklopft, mit Salz und Pfeffer besprengt und in feingehackter Petersilie, Zwiebeln, Schalotten, Champignons, Trüffeln, Knoblauch und Oel einige Zeit mariniert. Beym Gebrauch richtet man sie nach der Reihe neben einander auf ein Sautoir oder Bratpfanne, nur sieht man darauf, daß nicht eins über dem andern liegt; sie werden alsdann auf Kohlfeuer gesetzt und müssen rasch gehen. Wenn sie umgewendet worden sind und auf beyden Seiten eine leichte Farbe angenommen haben, so legt man sie auf ein Paar Au-

genblicke aus, und statt ihrer ein Stück Glacé hinein, gießt auch ein Gläschen Wein hinein und läßt diese Sauce schnell aufkochen. Alsdann schöpft man sie ab, legt die Bresolles hinein, und kann sie hernach servieren.

886. Art und Weise, das Kalbfleisch anscheinlich und mit dem Geschmack eines marinierten Thunfisches zuzubereiten. Maniére de donner au veau l'apparence et le gout du thon mariné.

Man sucht sich einen weissen frischen Kalbsschlegel aus und schneidet den innern Theil, nämlich das Fricandeau so groß als möglich ist, heraus, stellt es dann, damit es mürbe wird, ein Paar Tage an einen kühlen Ort, im Sommer aber nicht länger als einen Tag, schneidet die Haut und Nerven davon und zertheilet das Stück in vier Theile. Vorläufig muß man ein Viertelpfund sehr trockenes und fein geriebenes Salz haben, womit man die Kalbsstücke tüchtig einreibt, wie bey Zubereitung des eingesalzenen Rindfleisches. Wenn dieß geschehen ist, so legt man sie in einen steinernen Topf, giebt in Scheiben geschnittne Zwiebeln, dann ganze Petersilie, Thymian, ein Lorbeerblatt, Ingwer, Knoblauch, Kronabitbeere, Pfeffer und drey gewaschene und feingestoßene Sardellen dazu, rührt darinnen alles gut durcheinander und bindet es mit einem Tuch zu. Nach vier Tagen wendet man es um und läßt es wieder vier Tage zugebunden stehen. Alsdann gießt man die Hälfte der Flüssigkeiten herunter, die andere Hälfte aber sammt den Kalbsstücken und Assaisonements schüttet man in eine Casserolle, giebt eine Bouteille recht guten Rheinwein dazu, und läßt es auf gelindem Kohlfeuer langsam gehen. Wenn es weich ist, so setzt man es bey Seite, thut es in die nämliche Terrine

oder Topf, worinn es zuvor gewesen ist, und stellt es wieder an einen kühlen Ort, damit es sich recht gut darinnen marinieren kann. Am andern Tage legt man das Fleisch auf ein Haarsieb zum Ablaufen, hernach in eine reine Terrine oder in ein Glas, und gießet so viel feines Oel darein, daß es darüber hinaus gehet; zuletzt wird es mit einer Blase gut verbunden.

887. Poupéton von Kalbsfleisch. Poupéton de veau.

Es wird ohngefähr zwey Pfund von einem Kalbsschlegel genommen, etwas Nierenfett und Speck, Petersilie, Zwiebeln, Schalotten und feingestoßne trockne Kräuter hinzugethan, alles recht fein gehackt, auch Salz, Pfeffer und Muscatnuß hinein gemengt, eine in gute Milch geweichte Semmel mit dazu gedrückt, und alsdann in einem Reibstein recht fein gerieben. Eine Bratpfanne wird am Boden mit Speckplatten belegt, dann von dieser Farcé zwey Fingersdick darauf gestrichen und in die Runde dressiert, hernach ein schon zubereitetes kaltes Ragout von Hahnenkämmen, Geflügellebern und Flügeln, Trüffeln und Krebsschweifen darauf rangiert, dieß alles wieder mit eben derselben Farcé ganz bedeckt, mit geklopften Eydottern bestrichen und im Backofen gethan, daß es langsam Farbe nimmt. Wenn dieß geschehen, so nimmt man das Fett herunter, dressiert das Poupeton auf die Platte, schneidet ein rundes Blättchen oben heraus, träufelt Jûs und Citronsaft darein und deckt es wieder zu, um es heiß servieren zu können.

888. Poupéton von Lachs. Poupéton de saumon.

Man bereitet nach bekannter Art eine gutgewürzte Hechtfarcé, mit welcher man auf einer Platte einen drey

Finger hohen Rand formiert, nachdem man dieselbe zuvor mit Eydotter bestrichen haben muß. Diese Platte setzt man hernach in einen nicht zu heissen Ofen, damit der Rand darin nur steif wird. Aus einem Stücke Lachs von drey Pfund schneidet man erst die mittlere Gräte heraus, und ihn selbst in drey Finger breite Stücken. Diese werden in Salz und Weinessig mariniert, ein Viertelpfund Butter und eben so viel Krebsbutter mit kleingehackten frischen Kräutern auf Kohlfeuer gesetzt, dann feingehackte Champignons nebst Schalotten hinzugethan, und alles dieses darinn eine Weile geschwitzt. Der Lachs wird abgetrocknet, in dieser Butter umgekehrt und in die Platte mit dem Rand gelegt, der übrige Butter mit den Kräutern darauf gegossen, und ein rundes mit Butter bestrichenes Papier über den Lachs gedeckt. Man kocht weiter einen Sainmenou oder steifen Brey und dressiert ihn, wenn er kalt ist, auf den Rand; dann wird derselbe mit geriebenem Parmesankäse und Reibbrod besäet und in einem nicht zu heissen Ofen schön gelblich gebacken, das Papier abgenommen, und eine Sauce à l'orange darüber angerichtet.

Man macht Poupetons aus allen Gattungen Geflügel, Fleisch und Wildpret, so auch aus Fischen, der Rand muß immer aus einer Farcé formiert werden, nur den Unterschied macht das Ragout, mit welchem es ausgefüllt wird.

889. Grénade jaspée.

Eine Form mittlerer Größe wird mit dünnen Speckplatten ganz ausgelegt und mit abgekochten ausgebrochenen Krebsen, wovon 4 Stücke kreuzweis auf den Speck hinein gelegt werden, der Anfang gemacht. In die Mitte des Kreuzes setzt man eine schöne Trüffel, und rings-

herum halb abblanschierten Blumenkohl. So wie man den Anfang gemacht hat, fährt man fort, bis die Form voll seyn wird; mit weicher feiner Farcé wird es dann auf dem Boden und inwendig herum bestrichen, damit es zusammen hält, hernach ein schon verfertigtes Ragout, als zum Beyspiel Hühner mit Trüffeln, Tauben, meliertes Ragout und dergleichen in die Mitte gelegt, mit Blumenkohl belegt, alsdann die Farcé dick darüber gestrichen und mit Speckplatten und Papierbutter zugedeckt. Hierauf wird es im Wasserbad gekocht, oder in einem laulicht warmen Backofen so lange stehen gelassen, bis der Blumenkohl weich seyn wird. Man stürzt ihn dann auf eine Platte, nimmt den Speck und das Fett davon ab und serviert eine klare Sauce Espagnole darunter. —

890. Cascalope de veau.

Kleine Stücke Kalbfleisch werden geschnitten, jedoch nicht so lange, als wie jene zu den kleinen Spießchen, im Mörser grob gestoßen, dann in eine Casserolle gethan, ein halbes Pfund fein würflicht geschnittner Speck, Petersilie, Zwiebeln, Basilicum und ein Paar Gewürznelken, nebst einem Stück Butter auf Kohlfeuer gesetzt, Salz, Pfeffer, auch etwas Muscatnuß dazu gegeben und langsam geschwitzt, auch dabey fleißig umgerührt und mit guter Bouillon angefeuchtet. So läßt mans eine Weile noch aufkochen, alsdann legiert man es mit 3 Eydottern, welche mit etwas Bouillon abgerührt werden, auch mit Citronsaft geschärft seyn müssen. Wenn sich alles gebunden hat, so serviert mans zur Tafel und giebt schön gelblicht gebackene Eyer darauf.

XXVII. Klöße.

891. Klöße von Lapin. Quenelles de lapin.

Einige schöne Filets werden aus denselben geschnitten, und das Fleisch von den Schenkeln weggeschabt, auch Haut und Nerven davon gesondert, alsdann im Reibstein fein gestoßen und hernach durch ein Drathsieb gestrichen. Man weicht Weißbrod in Milch, welches wieder recht stark ausgedrückt werden muß, thut es mit gutem Butter und den Filets in den Reibstein, mengt Salz, Muscatnuß, Pfeffer und feine trockne Kräuter dazu, schlägt alsdann von Zeit zu Zeit ein Ey darein, bis es fünf sind und stößt es so recht lange zusammen, bis sich alles wohl vermengt hat. Darauf formiert man Klöße auf ein mit Butter bestrichenes Papier und kocht sie in Bouillon oder Wasser mit etwas Salz ab; wenn die Farcé zu fest ist, so schlägt man noch ein Ey dazu, verarbeitet es gut durcheinander, und bedient sich derselben nach Belieben.

Von den Knochen wird eine Sauce piquante gemacht. Noch muß ich anmerken, daß bey Verfertigung dieser Klöße sowohl von Butter, Lapinfleisch, als von dem ausgedrückten Weißbrod gleiche Theile genommen werden.

892. Erdäpfelklöße. Quenelles de pommes de terre.

Eine gute Portion mehlichte Erdäpfel werden gewaschen, abgekocht, und nach dem Abschälen noch warm durch ein Drathsieb gestrichen, hernach in einen Reibstein gethan und halb so viel Butter, als es Erdäpfel sind, darein gelegt, auch 6 Eyergelb nach und nach mit hinein gerieben, Salz, Pfeffer, Muscatnuß und feingehackte Petersilie, dann das Weisse von 5 Eyern dazu geschla-

gen und gut darunter gearbeitet. Man formiert Klöße daraus, kocht sie in Bouillon ab und serviert sie mit Sauce Bechamelle, klarem Butter, geröstetem Reibbrod und guter Consomee.

893. Kartoffelklöße. Quenelles de pommes de terre.

Die Kartoffeln werden abgekocht, abgeschält und auf dem Reibeisen gerieben. Zu einem Pfund geriebenen Kartoffeln röstet man ein halb Pfund würflicht geschnittenen Speck und eben so viel weißes Brod, nebst einigen feingehackten Zwiebeln. Weiter rühret man die Kartoffeln mit 6 Eyern und 3 reichlichen Löffeln voll Rahm nebst Salz und Muscatnuß recht klar, thut dann das geröstete Brod nebst dem Speck hinein, und noch einige Kochlöffel voll feinem Mehl, bildet daraus runde Klöße und kocht diese in Fleischbrühe und Salzwasser gar. — Uebrigens muß man diese, so wie alle Klöße, nicht eher anrichten, als bis sie eben aufgetragen werden sollen, und sie dann noch mit geriebenen in Butter goldgelb gerösteten Semmeln und brauner Butter servieren. Gemeiniglich giebt man auch noch geräuchertes Schweinefleisch und gewelktes Obst dazu.

894. Kartoffelklöße aus Schmalz gebacken. Quenelles de pommes de terre frite.

Ein Viertelpfund Butter wird mit 3 ganzen Eyern und 5 Eydottern zu Schaum gerührt, 3 Löffel voll Orangeblüthwasser und eben so viel guter Rahm, nebst 4 Loth Zucker, auch etwas Muscatblüth dazu gethan, und drey Viertelpfund geriebene Kartoffeln oder auch etwas mehr darunter gerührt, damit die Masse steif genug werde, um kleine runde Klöße daraus zu machen. Man bäckt sie schön goldgelb aus Schmalz, und giebt eine Rahmsauce dazu.

895. Grießklöße. Quenelles au semouille.

Eine Maaß Rahm wird mit einem Viertelpfund Butter kochend gemacht, alsdann ein halb Pfund Grieß hinein gethan, und so lange auf dem Feuer gerührt, bis er sich von der Casserolle trocken ablöst. Wenn er hinlänglich verkühlt ist, werden nach und nach 12 Eydotter nebst ein wenig Salz, 4 Loth Zucker und etwas abgeriebener Citrone dazu gerührt, die Masse mit einem Löffel ausgestochen, und auf einem mit Mehl bestreuten Brett Klöße von beliebiger Größe daraus formiert, welche man in siedender Milch gar kocht. Man serviert solche mit brauner Butter und Compote von Prünellen.

896. Italienische Reißklöße. Quenelles au ris à l'italiénne.

Anderthalb Pfund Reiß wird zuerst in Wasser blanschiert, dann in guter Bouillon weich und kurz gekocht, auch läßt man zugleich ein halb Pfund Rindsmark damit verkochen. Unterdessen reibt man ein halb Pfund Semmeln und röstet solche in Butter, rührt diese nebst 8 ganzen Eyern, 12 Loth geriebenen Parmesankäse und etwas Muscatnuß unter den Reiß, und versucht die Mischung, ob sie genug gesalzen sey. Dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, theilt die Masse in 3 Theile, bindet jeden Kloß besonders mit Bindfaden zusammen, und läßt sie eine Stunde in guter Bouillon kochen, worein man nach Belieben Sellery, Petersilienwurzeln und dergleichen thun kann. Die Klöße werden mit geriebenem Parmesankäse und brauner Butter serviert.

897. Frankfurter Leberklöße. Quenelles de foie de veau.

Eine Kalbslever wird abgehäutet, und alles Geäder

herausgeschabt, alsdann geschnitten und mit einigen Zwiebeln, etwas Petersilie und Mayoran recht fein gehackt. Ein halb Pfund Semmelbrod wird in eine Maaß Milch eingeweicht, die gehackte Leber nebst etwas Muscatnuß und Salz dazu gethan, so wie ein halb Pfund in Würfeln geschnittener und gelb geröster Speck. Alsdann rührt man 5 ganze Eyer, 3 Eydotter und so viel feines Mehl hinein, daß die Masse steif genug wird, um Klöße daraus zu formieren. Diese werden in Salzwasser gekocht, und sind bald gar. Besser sind sie immerhin, wenn sie in der Bouillion gekocht werden.

898. Semmelklöße. Quenelles aux pains.

Man rührt 12 Loth Butter zu Schaum, und nach und nach 3 ganze Eyer und 3 Eydottern, nebst etwas Salz, Muscatnuß und ganz feingehackter Petersilie. Alsdann werden 12 Loth ganz fein geriebene Semmel darunter gezogen und Klößchen daraus formiert, welche man langsam in Bouillon kocht, wozu eine Viertelstunde nothwendig ist. Die Klößchen können unter junge Hühner, Tauben, Kalb- und Lammfleisch serviert werden, auch mit Krebssauce.

XXVIII. Würste.

899. Blutwürste. Boudins noirs.

Ein Paar Duzend Zwiebeln werden geschält und klein würflicht geschnitten, dann im Butter weich geschwitzt, hernach 2 Pfund eben so geschnittnes Schweinsfett in die Zwiebeln gethan, und Salz, Pfeffer, Gewürze, fein gehackte Petersilie, Wurstkräuter und junge Zwiebeln bey-

gefügt. Zu 2 Maaß Blut rührt man eine Maaß süßen Rahm in einem Topf gut ab, gießt dieses in die Casserolle zu dem obigen, und rührt es tüchtig durcheinander, damit das Schweinsfett sich recht vertheilt, und nicht knöpfig bleibt. Die Masse darf weder zu dicklicht noch zu dünn seyn, muß auch vorzüglich guten Geschmack haben. So wird sie dann mittelst einer Wurstspritze in rein geputzte, und wohl ausgewaschene Schweinsdärme eingefüllt, jeder derselben an beyden Enden gut zugebunden, und in einen Kessel sehr heißes Wasser, das aber nicht kochen darf, geworfen. Wenn die Würste anfangen etwas steif zu werden, so sticht man mit einer Nadel darein, und sobald kein Blut mehr heraus lauft, zieht man sie aus dem Wasser, läßt sie auskühlen und grilliert sie hernach.

Die Boudins von schwarzem Wildpret bereitet man ebenfalls so.

900. Weiße Boudins. Boudins blancs.

Zu diesen werden die Zwiebeln im Butter weich geschwitzt, wie bey den vorhergehenden, die zwey Pfunde Schweinsfett aber müssen im Mörser oder Reibstein fein gearbeitet werden. Dieß wird nebst einem in Milch geweichten abgeriebenen Weißbrod, welches gut ausgedrückt seyn muß, in die geschwitzten Zwiebeln gethan, auch muß darauf gesehen werden, daß zu diesen Boudins eben so viel feingehacktes und im Reibstein geriebenes Geflügelfleisch als Schweinfett und ausgedrücktes Brod genommen, und mit drey Viertelmaaß süßem Rahm wohl durchgerührt wird. Sie werden gesalzen, gut gewürzt, und mit 6 bis 7 Eydottern feingerührt, hernach in reingeputzte und ausgewässerte Schweinsdärme eingefüllt, an beyden Enden gut zugebunden, auch darauf geachtet,

daß keine Luft in den Gedärmen bleibt, sonst zerreißet sie die Boudins. Dieselben kocht man auf obige Weise in Wasser und Milch; wenn sie ausgekühlt sind, werden sie auf ein mit Butter oder feinem Oel bestrichenes Papier gelegt, und auf dem Rost sehr langsam gebraten.

Auf die nemliche Weise macht man Boudins von Fasanen, Rebhühnern, Laperaux und allen Fleischgattungen, doch muß man jederzeit die Haut des Fleisches oder Geflügels wegschneiden, so wie auch die Nerven hinwegschaben.

901. Bratwürste. Saucisses.

Man nimmt zu diesen auch gleiches Gewicht, auf 1 Pfund Schweinsfleisch nemlich 1 Pfund frischen Speck. Beydes wird mit dem Schneidmesser recht fein geschnitten, Salz, Pfeffer, etwas Gewürze und gestoßne feine Kräuter darunter gethan und recht durcheinander meliert. Sehr gut ist es, wenn man ein Kelchglas voll Rhein- oder auch andern weißen Wein darunter arbeitet, doch kann man denselben auch weglassen. Nachher füllt man diese Masse mit einer reinen Wurstspritze in die sauber geputzten Därme und macht dann Gebrauch davon.

Wenn man diese Bratwürste recht fein und zart machen will, so mengt man die Hälfte von einem halb ausgebratnen Kapaun oder Welschhahnenfleisch darunter.

902. Cervelatwurst. Cervelat.

Man schneidet das magere Fleisch aus einem Schweinschlegel, macht alles nervichte heraus, hackt es zuerst, stößt es dann fein, giebt Salz, Pfeffer, Gewürze, dann Basilicum darein, schneidet den Speck fein würflicht, und arbeitet ihn recht gut unter das Fleisch. Als-

dann stopft man es recht vest in weite Rinderdärme, und räuchert sie gehörig.

903. Würste von Gänselebern. Saucisses de foyes d'oies.

Die Gänselebern kocht man ab und reibt sie hernach auf. Gehackte Zwiebeln müssen in Butter weich geschwitzt werden, man rührt in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Brod darunter, auch etwas klein gehackte Trüffeln werden im Reibstein mit frischem Fett zusammen fein gerieben und unter obige Masse gethan, Salz, Pfeffer, Gewürze und die feingestoßnen Wurstkräuter, als Thymian, Basilicum und Mayoran ebenfalls mäßig beygegeben, einige Eydottern, wie zu einer Farcé geschlagen, eine Obertasse voll Rahm darein gegossen, und gut durcheinander gerührt. Diese Masse füllt man in rein geputzte Schweinsdärme. Die Würste werden hernach in Milch abgekocht und in ausgestrichenen papiernen Kapseln auf dem Rost gebraten und serviert.

904. Würste von Schweinslebern. Saucisses de foyes de cochon.

Man kocht mehrere Schweinslebern ab, und reibt sie alsdann auf dem Reibeisen auf, weicht ein Paar Semmeln in Milch, und brät würflich geschnittne Zwiebeln im Butter. Dieß meliert man mit etwas Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, mit in Milch gekochten Wurstkräutern, kleinen Rosinen und einem Rührey von einigen Eyern wohl untereinander, füllt die Masse in Schweinsdärme, kocht die Würste in Bouillon und Wurstkräutern oder in Milch ab und röstet sie zum Gebrauch.

905. Bratwürste von Hirnen. Saucisses des cervelles.

Von ein Paar Kalbsköpfen und eben so viel Schweinsköpfen nimmt man die Hirne, putzt und wässert sie schön, kocht sie ab, hackt sie fein und stellt sie bey Seite. Eine Hand voll recht feingehackte Zwiebeln, ohngefähr ein halbes Pfund schwitzt man in geschabtem Speck recht weich; zwey Pfund Schweinfleisch vom Bauch wird weich gekocht, ganz fein würflicht geschnitten, und in den Reibstein gethan, so wie auch der Speck und die Zwiebeln, nebst einem Rührey von 6 Eyern. Etwas Salz, Muscatnuß und eine in Milch geweichte wieder ausgedrückte Semmel werden darunter gethan, recht verarbeitet, und zuletzt auch die Hirne dazu gerührt. Die gehörigen Wurstkräuter kocht man in Milch, und von dieser gießt man in die Masse, welche jedoch nicht zu dünn werden darf. Wenn es gut durchgerührt ist, so füllt man es in fette Schweinsdärme und bindet sie gut zu, kocht die Würste in Bouillon, und brät sie in bestrichenen papiernen Kapseln auf dem Rost.

906. Würste von Karpfen. Saucisses de carpe.

Man putzt und schuppet den Karpfen rein, und wäscht ihn aus, dann schneidet man das weiße Fleisch aus demselben, macht alle Gräten heraus, thut Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, Citronschaale, Muscatblüthe und Gewürznelken, alles feingestossen, nebst einem Rührey von 5 Eyern dazu, meliert es mit dem Fleische, und läßt die Masse in einer Casserolle schwitzen. Man füllt sie in Hammeldärme, brät sie auf dem Rost, und giebt auch braunen Butter dazu.

907. Würste von Hecht à la reine. Saucisses de brochét à la reine.

Dieser wird ebenfalls geschuppt, ausgenommen und gewaschen, dann das Fleisch ausgeschnitten und die Gräten heraus gemacht. Feingehackte Zwiebeln und Schalotten werden im Butter weichgeschwitzt, Basilicum, Thymian, Mayoran aber in Milch gekocht, auch ein Paar Semmeln in Milch eingeweicht. Das Hechtfleisch passiert man mit den Zwiebeln und Schalotten im Butter, backt es dann mit denselben recht fein, salzt und würzt sie gehörig, macht ein Rührey von 8 bis 10 Eyern, rührt alles obige in einem Napf mit demselben zusammen und gießt so viel man benöthigt ist, zerlaßnen Butter dazu, auch die Kräutermilch nach und nach darein, bis die Masse nicht mehr zu fest ist. Dann füllt man sie in fette reine Schweinsdärme und kocht die Würste in Milch. Beym Gebrauch werden sie in papiernen Kästchen mit Butter gebraten.

908. Blutwürste von Karpfen à la reine. Boudins de carpe à la reine.

Sie werden eben so, wie die vorhergehenden Hechtwürste zubereitet, nur daß man kein Rührey und keine Milch, dafür aber Schweinsblut nimmt.

909. Bratwürste von Karpfen und geräucherten Lachs. Saucisses de carpe et saumon.

Nachdem ein drey bis vierpfündiger Karpfen gehörig rein gemacht worden, so schneidet man das feine gute Fleisch von diesem, und halb so viel von einem geräucherten Lachs, dann eine Semmel fein würflicht dazu, benetzt es zusammen mit einem Quart Rheinwein, schwitzt

eine Handvoll Zwiebeln, nebst etwas Rocamboll in Butter weich, und thut sie nebst feingestoßnen Wurstkräutern zu dem obigen. Ein halb Pfund rein geputzte Sardellen, 3 Loth Kapern, etwas Citronsaft werden zusammen fein gehackt und mit dem Saft von einer Citrone unter das Uebrige gut gemischt. Alsdann wird die Masse in Schweinsdärme, aber nicht zu fest gestopft, denn sonst platzen sie. Diese werden in beliebige Stücke abgetheilt, mit Bindfaden zugebunden und in papiernen mit Butter ausgestrichenen Kästchen langsam auf dem Rost gebraten.

910. Krebswürste à la Duchésse. Saucisses d'ecrévisses a la Duchésse.

Die Krebse, ungefähr 25 Stücke, werden lebendig ausgebrochen, die Schweifchen recht klein gehackt und in Milch geweichte Semmeln, nebst einem Rührey von 6 Eyern darunter gemengt. Von den Schaalen schneidet man die Köpfe ab, nimmt das Bittere heraus, stößt sie mit einem guten Stück Butter im Mörser fein, schwitzt sie eine Weile zugedeckt auf Kohlen, füllt dann verhältnißmäßig Rahm darauf, läßt sie einigemal damit aufkochen, und streicht sie durch ein Haartuch zu dem Obigen. Hierauf thut man noch 2 oder 3 hartgekochte Eydotter, Salz, Muscatblumen, dann ein wenig frischen Mayoran dazu, arbeitet die ganze Masse, die aber weder zu dünne noch zu dick seyn muß, durch, füllt sie in rein gewässerte Schweinsdärme und kocht sie in Milch.

911. Bratwürste von Hammelfleisch. Saucisses de mouton.

Man schabt aus einem Hammelschlegel das feine Fleisch ohne Nerven und Fett aus, hackt es mit einem Schneidemesser recht fein, nimmt unter 4 Pfund mageres Ham-

melfleisch, 1 Pfund frischen Speck und schneidet ihn klein würflicht, thut etwas gestoßnen Pfeffer, ein halb Quart weißen Wein, die Schaale von einer Citrone, dann feine Wurstkräuter dazu, arbeitet darauf die ganze Masse durcheinander, und stopft sie fest in enge Schweinsdärme. Wenn man diese Würste zum Gemüße geben will, bestreicht man sie mit Butter und brät sie gelinde auf dem Rost.

912. Lapinwürste. Boudin blanc de lapin.

Von abgebratnen Lapins wird das feine Fleisch von den Nerven abgeschabt, und mit den weichen Seitentheilen derselben fein zusammen gehackt. Ein Paar Semmeln weicht man weiter in Milch ein, drückt sie hernach aus, und nachdem man ein Pfund Schweinfett würflicht geschnitten hat, passiert man erst eine Hand voll feingehackte Zwiebeln in derselben, rührt obiges langsam darein, und giebt das Brod dazu, auch Wurstkräuter und Salz, nebst etwas Gewürze. Dieß alles rührt man mit süßem Rahm und 6 Eydottern wohl durcheinander, und verfährt damit wie bei den boudins blancs.

913. Kälberne Bratwürste mit Mark. Saucisses de veau à la moëlle.

Das Fleisch wird aus dem Schlegel herausgeschnitten und von den Nerven geschabt; zuerst mit dem Schneidemesser fein gemacht, dann im Reibstein gerieben, herausgenommen, und das Mark klein würflicht darunter gemengt, gut gewürzt, uud mit etwas Rheinwein angefeuchtet. Darnach füllt man diese Masse in rein gewässerte Hammelsdärme, theilt dieselben in beliebiger Länge ab, und brät sie langsam auf dem Rost.

914. Französische Andouilles. Andouilles de cochon.

Schöne fette, reingeputzte Schweinsdärme werden in beliebige Stücke geschnitten, gehörig gewürzt, und alsdann mit etwas Wein mariniert; in gleicher Größe schneidet man auch eben so viel Schweinfett, als Schweinfleisch und Därme. Man meliert alles durcheinander mit Inbegriff der gehörigen Wurstkräuter, Thymian, Basilicum, Mayoran, Pfeffer und Muscatnuß, legt die marinierten Därme zu obigem Apparat, arbeitet alles gut untereinander, und füllt es in Schweinsdärme nicht zu feste sondern lieber etwas locker, damit sie nicht aufspringen. Man muß diese an beyden Enden mit Bindfaden gut zubinden, kocht sie in Bouillon oder Braise ab, und bedient sich derselben wenn sie kalt sind auf verschiedene Weise. Sie werden theils grilliert wie sie sind, oder auch mit Reibbrod paniert und grilliert, auch kann man dieselben im Winter lange aufbehalten.

915. Englische Bratwürste. Saucisses d'Oxford.

Zu diesen nimmt man ein Pfund junges Schweinfleisch, fett oder mager, eben so viel Kalbfleisch und Nierenfett. Haut und Nerven müssen von jedem Fleisch ausgeschabt werden, man hackt es recht fein zusammen, so wie auch ein halbes Pfund in Milch geweichte Semmeln, 6 frisch gepflückte Salbeyblätter, etwas Citronschaale, Salz, Pfeffer, Muscatnuß und dann die gewöhnlichen Wurstkräuter. Wenn dieß alles wohl durcheinander gemengt worden, und man Belieben trägt, etwas Madera- oder Rheinwein darunter zu arbeiten, ungefähr eine Obertasse voll, so giebt es den Würsten einen feinen Geschmack. Bey dem Gebrauch benetzt man das

Teigbrett mit frischem Wasser, rolliert die Masse und formiert Bratwürste davon, welche in gleicher Länge geschnitten seyn müssen. Diese grilliert man, legt sie auf einem mit Butter bestrichenem Papier auf den Rost, und läßt dieselben Farbe nehmen, oder man brät sie in einer Pfanne etwas hitzig mit Butter. — Eben diese Wurstfarce kann man in Schweinnetze einfüllen, und gewürfelte Trüffeln darein melieren, welche man vorher in geschabten Speck und feingehackte Zwiebeln passiert hat, daraus gleiche Creppinetts formiert, und dann auf beyden Seiten auf dem Rost grilliert.

XXIX. Warme Getränke.

916. Punsch auf gewöhnliche Art. Ponsche à l'ordinaire.

Man nimmt 2 Pfund Zucker, reibt das Gelbe von 4 Citronen darauf ab, und thut den Zucker in die Terrine, das Abgeriebene aber entweder in ein feines Haarsieb oder in einen mit einer Serviette belegten Durchschlag, drückt den Saft von 12 Citronen dazu, und gießt 3 Maaß kochendes Wasser, worinnen ein halb Loth Thee gezogen hat, nebst einer Bouteille guten Arack darüber, deckt die Terrine zu, und setzt solche auf gelindes Kohlfeuer. Sobald sich am Rand ein weißer Schaum zeigt, ist es Zeit, solche wegzunehmen.

917. Punsch auf englische Art. Ponsche à l'anglaise.

Man schält die Hälfte einer Citrone so fein wie möglich ab, und thut diese Schaale, in etliche kleine Stückchen geschnitten, nebst drey Viertelpfund Zucker in

eine Terrine, drückt den Saft von 3 Citronen dazu und gießt erstlich 3 Schoppen oder Rößel kochendes Wasser, dann einen Schoppen Rum und eben so viel ächten Franzbrandtwein dazu, setzt die Terrine etliche Minuten auf heisse Asche, oder über den kochenden Wasserkessel, und serviert ihn wie gewöhnlich.

918. Punsch-Royal. Ponsche-Royal.

Zwey Pfund feiner Zucker wird in mehrere kleine Stückchen geschlagen, in eine Terrine gethan, und alsdann der Saft von 12 Citronen, nebst einem Rößel Wasser, worinnen ein Loth feiner Thee hinlänglich gezogen hat, durch eine Serviette darüber gegossen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, gießt man eine Maas alten Rheinwein, eben so viel Burgunder und Arack, dann eine Bouteille guten Maraskino und eine Bouteille Champagnerwein hinzu, rührt alles wohl untereinander, und serviert diesen Punsch kalt. —

919. Eyerpunsch. Ponsche aux Oeufs.

Von zwey Citronen wird die Schaale auf Zucker gerieben; diesen thut man nebst dem Saft von 4 Citronen, einem Pfund Zucker, einer Maas Rheinwein, einem Rößel Arack, einem Rößel Wasser und 12 ganzen Eyern in einen Kessel, setzt ihn auf ein Kohlfeuer und schlägt ihn mit einem weissen Besen so lange, bis es in einem Schaum in die Höhe steigt. Man serviert diesen Punsch in Bechergläsern.

920. Whist.

Zwey Loth feiner Thee wird in einem Maas Wasser gekocht und durch eine Serviette auf 2 Pfund Zucker ge-

gossen, der Saft von 12 Citronen dazu gedrückt, 6 Bouteillen guter Medoc dazu gethan, auf einem Kohlfeuer kochend heiß gemacht, und alsdann in Gläsern serviert. Dieses Getränke darf durchaus nicht kochen, weil es sonst seine liebliche Stärke verliert.

921. Bischoff.

Acht Stück schöne bittere Pomeranzen werden mit einem Messer, jedoch nur flach, von allen Seiten mit kleinen Schnittchen in die Schaale geritzt, alsdann auf einem Rost über sehr gelindem Kohlfeuer gebraten, nachher Kreuzweis mit tiefen Einschnitten versehen in einen irdenen Topf gethan, 4 Bouteillen guter Pontac darüber gegossen, der Topf wohl verdeckt und 4 bis 6 Stunden auf heisse Asche gesetzt, damit die Orangen genugsam ausgezogen werden; man kann sie einigemal mit dem Löffel ausdrücken, noch besser ist es aber, wenn man sie über Nacht kann stehen lassen, dann durch eine Serviette preßt und mit 2 Pfund Zucker versüßt. Man kann den Bischoff sowohl warm als kalt trinken, auch eine geröstete Schwarzbrodrinde, nebst etwas Zimmet und Nelken dazu thun und mit ausziehen lassen; der reine Pomeranzengeruch oder Geschmack ist aber immer vorzuziehen.

922. Nykus.

Zwey Bouteillen Pontac, ein Nößel Wasser, das Abgeriebene, nebst dem Saft von zwey Citronen, ein Pfund Zucker und ein wenig geriebene Muscatnuß wird in einer Terrine auf Kohlfeuer gesetzt, bis sich ein weisser Schaum zeigt, alsdann 3 Loth Bischoff Essenz dazu gethan, noch ein Weilchen ziehen gelassen und in gewöhnlichen Punschgläsern serviert.

923. Vin brulé.

Man nimmt 3 Maaß guten Rhein- oder Frankenwein, nur keinen Champagner, welcher hierzu nicht anwendbar wäre, thut solchen mit etwas Zimmt, Nelken und Citronenschaale in eine Terrine, versüßt ihn mit 3 Viertelpfund Zucker, läßt ihn auf heisser Asche kochend heiß werden, zündet ihn alsdann mit einem brennenden Papiere an, und läßt ihn solange brennen, bis er von selbst auslöscht. Hernach muß er durch eine Serviette laufen und warm serviert werden.

924. Hippocras.

Man nimmt 4 Bouteillen guten Rheinwein oder auch andern weissen Wein, ein Pfund Zucker, 2 Loth Zimmt, 2 Gran weißen, ganzen Pfeffer, nebst der Schaale von einer Citrone, und läßt dieses alles 24 Stunden wohlverdeckt stehen. Nachher nimmt man einen Filtriersack, legt einen Gran Ambra, welchen man mit etwas Zucker fein gestossen und in ein leinen Tüchelchen gebunden hat, hinein, und läßt den Wein einigemal durchlaufen. —

Folgende Getränke: als Sapajeau, Dreyfuß, Glühwein, Bavaroise und Chocolade werden nur bey Dejeuners oder besondern Gelegenheiten, als nach Schlittenfahrten und dergleichen serviert.

925. Chocolade.

Man gießt soviel Chocoladebecher voll Wasser in die Kanne als man braucht, rechnet auf jeden Becher 2 Loth Chocolade, welche man entweder schneiden oder auf dem Reibeisen reiben kann, thut solche hinein und läßt sie aufkochen, hebt solche nochmals vom Feuer, und läßt sie ein wenig stehen. Unterdessen setzt man die Chocoladebecher in heisses Wasser, rührt sie mit dem Strudel oder Querl

zu Schaum, und thut sie mit einem kleinen Schaumlöffel in die Tassen, womit so lange fortgefahren wird, bis die Tassen ganz gehäuft voll Schaum sind, welchen man alsdann mit einer glühenden eisernen Schaufel, die man einen halben Zoll über die Tassen hält, bäckt. Doch ist dieß letztere nicht unumgänglich nöthig, sondern geschieht blos, um zu verhüten, daß sich der Schaum nicht so bald setzen soll. Man serviert gewöhnlich diese Chocolade mit Zwieback oder fein gerösteter Semmel.

926. Milchchocolade. Chocolat au lait.

Man setzt 3 Nößel frische Milch in einer Kanne oder Topf, welcher aber wenigstens 5 Nößel halten muß, über das Feuer, und gießt, wenn solche anfängt recht heiß zu werden, ohngefähr ein halb Nößel davon in ein andres Geschirr, um 6 Eydottern darin recht schäumig zu querlen. Sobald die Milch anfängt zu steigen, schüttet man 12 Loth geriebene Chocolade und 2 Loth Zucker hinein, läßt solche in die Höhe steigen, gießt den Eyschaum dazu, und setzt solche noch einige Minuten, unter beständigem Querlen auf das Feuer. Wenn alles genau beobachtet, und die Chocolade gerade in dem Augenblick, wenn die Milch steigt, hinein gethan wird, so wird dieselbe ausserordentlich schaumig, und giebt weit mehrere Tassen als gewöhnlich. — Die Milch darf jedoch vorher nicht schon abgesotten gewesen seyn.

927. Sapajeau.

Man reibt das Gelbe von 3 Citronen auf Zucker ab, thut es nebst dem Saft davon, 6 ganzen Eyern, und einem halben Pfund gestoßnen Zucker in eine Casserolle, rührt nach und nach eine Bouteille Rheinwein darunter, schlägt es mit dem Schlagbesen auf dem Feuer, bis es

kochend heiß und gestiegen ist, füllt es sodann in Chocoladetassen und serviert es warm.

928. Dreyfuß.

Eine Maaß Pontac, ein halb Loth Zimmt, ein halb Quint Vanille und 12 Loth Zucker wird auf dem Feuer kochend gemacht. Indessen werden 8 Eydotter mit etwas kaltem Pontac abgequerlt, und sobald er kocht darunter gegossen, noch einige Minuten über dem Feuer, unter beständigem Querlen, bis er aufstößt, gehalten, und sodann in Tassen serviert.

929. Bavaroise.

Ein Nößel gewöhnlicher, etwas starker Thee wird mit eben soviel Milch vermischt, 6 Eyergelb, welche man zuvor mit etwas kalter Milch abgequerlt hat, werden darunter gerührt, hinlänglich mit Syrup Capilaire versüßt, und heiß in Tassen serviert.

930. Glühwein.

Vier ganze Eyer und von 4 Eyern das Gelbe werden in eine Casserolle gethan, und nach und nach eine Maaß Rheinwein darunter gerührt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen, damit die Keime der Eyer zurück bleiben, nebst 12 Loth Zucker und einigen Stückchen Zimmt auf das Feuer gesetzt, und ununterbrochen mit dem Schlagbesen so lange geschlagen, bis er in einem dicken Schaum in die Höhe steigt. Man serviert den Glühwein in Tassen.

XXX. Kühlende Getränke.

931. Orgeade oder Mandelmilch.

Ein Pfund süße, auserlesene Mandeln werden 3mal in frischem Wasser gewaschen und mit den Händen durchgerieben, dann in einem Reibstein oder Mörser, mit Zugießung eines Gläschens Wasser recht fein gestossen, hernach in ein anders Gefäß gethan, nach und nach 4 Maaß frisches Wasser darunter gerührt, durch eine Serviette wohl ausgepreßt, und nach Belieben mit feingestoßnem Zucker versüßt, auch zuletzt ein wenig Orangenblüthen-Wasser darunter gethan, welches diesem Getränke einem äußerst lieblichen Geschmack giebt.

932. Syrop d'orgeade.

Ein Pfund süße und 3 Loth bittere Mandeln werden recht sauber gelesen, gewaschen, und damit sie nicht ölich werden, mit einem Trinkglas voll Wasser recht fein gestossen. Ein Pfund feiner Zucker wird mit einem halben Nößel Wasser, unter öfterm Umrühren so lange gekocht, bis er, wenn man mit dem zweyten Finger ein wenig von dem Löffel streicht, und mit Hülfe des Daumens auseinander zieht, einen kleinen Faden giebt, der sogleich bricht und einen Tropfen auf dem Daumen zurück läßt. Alsdann müssen die gestoßnen Mandeln auf gelindem Feuer nach und nach darunter gerührt und noch warm durch ein leinen Tuch gepreßt werden. Man füllt diesen Syrup in Bouteillen, worin er sich sehr lange gut conserviert. Reisenden ist dieser Syrup sehr zu empfehlen, indem man solchen nur nach Belieben mit Wasser verdünnen darf, um in der Geschwindigkeit die wohlschmeckendste Orgeade zu haben.

933. Pate d'orgeade.

Man läßt ein Pfund süße, und 4 Loth bittere Mandeln in kochendem Wasser aufwallen, bis sich die Haut davon abziehen läßt, wäscht sie alsdann und stößt sie recht zart mit ein wenig Wasser, thut ein Pfund feingesiebten Zucker dazu, und röstet solche unter beständigem Umrühren so lange auf gelindem Feuer, bis, wenn man mit der flachen Hand darauf schlägt, nichts mehr von der Masse daran hängen bleibt. Dann wird die Masse herausgethan, und wenn sie verkühlt ist, entweder in irdenen Büchsen verwahrt, oder runde Stangen daraus gemacht, in Papier gerollt, und bis zum Gebrauch durchaus nicht an einem feuchten, sondern kühlem Orte verwahrt. — Will man nun Orgeade machen, so wird ein Viertelpfund Masse in einem Maaß reinen Brunnenwasser aufgelöst, und wenn sie ohngefähr eine Stunde gezogen hat, mit etwas Orangeblüthewasser durch eine Serviette gepreßt.

934. Limonade. Limonade.

Man nehme zu einer Maaß Wasser 3 Stück schöne saftige Citronen, reibe das Gelbe von einer Citrone auf Zucker ab, und drücke den Saft von diesen 3 Citronen dazu, rühre es wohl durcheinander, versüße es mit einem Viertelpfund Zucker und lasse es durch eine Serviette laufen. Man kann auch, wenn es beliebt, eine Nößel Wein darunter thun, welcher den Geschmack der Limonade sehr erhöht.

935. Limonadensyrup. Sirop de citron.

Man nehme 18 Stück schöne saftige Citronen, reibe 6 Stück davon auf Zucker ab und drücke den Saft über

das abgeriebene Gelée, koche 2 Pfund Zucker mit einem Nößel Wasser zu einem Syrup und rühre das abgeriebene Gelbe und den Citronsaft noch warm darunter, lasse beydes durch ein feines Sieb laufen und fülle es, wenn es erkaltet ist, in Bouteillen. Dieser Syrup giebt in der Geschwindigkeit eine vortrefliche Limonade, denn man braucht davon nur eine kleine Portion in hinlängliches Wasser zu gießen und umzurühren. Vorzüglich ist dieser so äusserst einfach zu verfertigende Syrup Familien zu empfehlen, welche auf dem Lande oder an solchen Orten wohnen, wo man nicht das ganze Jahr hindurch frische Citronen bekommen kann, indem sich solcher sehr gut conserviert.

936. Erdbeerwasser. Eau de fraises.

Man nimmt ohngefähr 2 Maaß oder 4 Pfund recht reife Walderdbeeren und ein Nößel oder ein Pfund Himbeeren, thut sie in ein irdenes Gefäß, zerquetscht sie, drückt den Saft von einer Citrone dazu und gießt 2 Maaß Wasser darüber, läßt es eine halbe Stunde stehen, drückt es durch eine Serviette, versüßt es nach Belieben und läßt es durch ein Haarsieb laufen.

937. Himbeerwasser. Eau de framboise.

Man zerquetscht die Himbeeren in einem irdenen Gefäß, drückt sie durch eine Serviette, thut zu einem Maaß Saft 2 Maaß Wasser und den Saft von einer Citrone, giebt feingestoßnen Zucker nach Belieben dazu und läßt ihn durch ein Haarsieb oder Serviette laufen.

938. Kirschenwasser. Eau de cérises.

Man nimmt recht reife Kirschen, zupft sie von den Stielen und stößt sie mit den Kernen, nebst ein Paar

Nelken und Zimmt in einem Mörser, läßt sie einige Stunden in einem irdenen Geschirr stehen, preßt sie sodann durch ein leinen Tuch, thut zu einem Maaß Saft 2 Maaß Wasser, versüßt ihn nach Wohlgefallen und läßt ihn durch eine Serviette laufen.

939. Berbisbeerwasser.

Noch ein sehr kühlendes und angenehmes Getränke läßt sich aus dem Saft der Berbisbeere bereiten. Man verfährt damit ganz auf obige Art, nur ist es nöthig, ihrer obgleich angenehmen Säure wegen den Zucker beym Versüßen nicht zu schonen. Ein Weinglas alter Muscatwein unter ein Maaß dieses Wassers giebt ihm einen äusserst deliciösen Geschmack.

Außer den erfrischenden Getränken ist es beym großen Thee und auch beym thée dansant gewöhnlich, auch Gelées, blanc mangés, geschlagenen Rahm, und wenn es die Jahrszeit mit sich bringt, glacierte Früchte zu servieren. Man wird von allem das Auserlesenste und durchgängig Beliebteste finden.

940. Geschlagener Rahm. Créme fouetté.

Man thut in einen irdenen Napf so viel frischen süssen Rahm als man nöthig zu haben glaubt, dann einen Löffel voll doppelt abgezogenes Orangenblüthwasser, nebst etwas gestoßenem Zucker, und schlägt ihn zu Schaum. Dieser Schaum nun wird mit einem Schaumlöffel behutsam auf ein Haarsieb gethan, unter welches man eine Terrine stellt, damit der abtröpfelnde Rahm hinein fallen kann. Dieser wird wieder in den Napf gegossen, und so fährt man fort, bis er durchaus zu Schaum wird, doch muß man ihn, so oft man frischen dazu thut, unter einander rühren. Alsdann wird er Pyramidenförmig

auf die Schüssel dressiert und an einen kühlen Ort gesetzt, damit er bis zum Servieren frisch bleibt. Man garniert die Schüssel mit Meringues.

941. Geschlagener, saurer Rahm. Créme aigre fouette.

Man nimmt 3 Nößel dicken, sauren Rahm, der aber nicht bitter schmecken darf, thut 8 Loth gestoßnen Zucker dazu, und schlägt ihn zu einem dicken Schaum, wozu man eine gute Viertelstunde Zeit braucht. Man darf den dicken Rahm nicht zu lange schlagen, weil er leicht butterig wird; serviert wird er wie der vorhergehende.

942. Créme vierge.

Man thut 6 Loth gestoßnen Zucker in 3 Nößel süßen Rahm, und läßt ihn unter beständigem Umrühren bis auf eine Maaß einkochen, giebt das zu Schnee geschlagene Weiße von 3 Eyern dazu, und rührt ihn auf gelindem Feuer so lange, bis er anfängt sich zu verdünnen. Alsdann läßt man ihn durch ein nicht allzufeines Haarsieb laufen und in einer Compotschaale erkalten.

943. Créme a la portugaise.

Man nimmt 10 Eydottern, rührt nach und nach eine Maaß süßen Rahm dazu, und thut ein Viertelpfund Zucker, ein wenig Zimmt und eine Citronschaale, so fein als möglich abgeschält, darunter, läßt dieses so lange unter stetem Umrühren kochen, bis es anfängt dicklich zu werden, alsdann thut man die Citronenschaale und den Zimmt heraus, und füllt ihn in Schaalen. Man kann statt Rahms auch Wein gebrauchen.

944. Créme à la Noaille.

Eine Maaß süßer Rahm wird gesotten, und alsdann 4 Eßlöffel voll feines Mehl und das Abgeriebene einer Citrone auf Zucker dazu gerührt, daß es ein ganz dünner Brey wird. Wenn es erkaltet, thut man 4 Loth klar gehackte, eingemachte Orangenschaalen, 4 Loth gestoßne bittere Macronen, 4 Loth Biscuit, das Gelbe von 8 Eyern und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eyer dazu, gießt es entweder in eine blecherne Form, welche man mit Butter ausstreicht, oder auch in eine Schaale von Porzellain, von welcher man versichert ist, daß sie nicht springt, und läßt solche bey gelindem Feuer ohngefähr eine Stunde backen.

945. Créme à la vanille.

Man klopft ein schönes Stück Vanille, schneidet sie in Stücken ganz klein, und läßt sie mit ein wenig Rahm aufkochen. Alsdann legt man solche nebst 2 ganzen Eyern, 4 Dottern und einem Viertelpfund Zucker in eine Maaß Rahm, und schlägt alles mit dem Schlagbesen durcheinander, gießt es durch ein Haarsieb in eine Compotschaale und setzt diese in eine Casserolle mit kochendem Wasser, doch darf das Wasser nur etwas über die Hälfte der Compotten reichen. Man deckt die Casserolle zu, thut etwas glühende Kohlen auf den Deckel, und läßt es eine gute Viertelstunde ganz langsam kochen.

946. Chocoladecreme. Créme au chocolat.

Man reibt ein halbes Pfund Chocolade, und läßt solche in 3 Nößel Rahm aufkochen. Wenn er wieder kalt geworden, werden 2 ganze Eyer und 4 Eydottern zu Schaum geschlagen, etwas Zucker darunter gethan, und übrigens wie bey den vorhergehenden verfahren.

947. Bagatelles.

Man schlägt eine Maaß süßen Rahm zu Schnee, wie bey dem Creme fouetté beschrieben worden, besprengt ein Viertelpfund leichten Biscuit mit Marasfino, doch so, daß er durch und durch feucht wird, thut alsdann eine Schicht Biscuit in eine Compotschaale, bedeckt solche mit geschlagenem Rahm und fährt damit fort, bis Beydes alle ist; doch muß der geschlagene Rahm die Schüssel bedecken.

948. Eyerschnee. Oeufs à la neige.

Man schlägt das Weiße von 10 Eyern zu einem steifen Schnee, und giebt ein Viertelpfund gestoßnen Zucker mit etwas getrockneten Orangenblüthen oder abgeriebener Citronenschaale dazu. Alsdann wird eine Maaß Milch in einem Topf oder Casserolle, welche wenigstens 2 Maaß hält, gesotten, der Eyerschnee Löffelweise behutsam hineingethan und das Feuer weggenommen, damit er nur zitternd kocht. Nach einigen Minuten wendet man ihn um, und richtet ihn mit einem Schaumlöffel an. Die Milch, worin der Eyerschnee gekocht worden, wird mit 10 Eydottern ablegiert, das heißt, die Dottern werden mit etwas kalter Milch, und wenn man will, mit einigen Löffeln voll Rosen- oder Orangenblüthwasser recht klar gequirlt, in die kochende Milch gerührt, und unter beständigem Quirlen so lange auf dem Feuer gelassen, bis solche anfängt dicklicht zu werden. Man darf sie aber nicht kochen lassen, sondern läßt sie kalt werden, und richtet sie über dem Eyerschnee an.

949. Blanc mangé.

Man nimmt 3 Loth Hausenblase, stößt und zupft sie recht zart, und kocht solche mit einem Maaß Wasser bis

auf eine halbe ein. Ein halb Pfund süße Mandeln, und ein Loth bittere werden abgezogen, mit ein wenig Rahm recht fein gestossen, und nebst einem Maaß süßen Rahm unter die gekochte Hausenblase gethan. Man versüßt sie mit 10 bis 12 Loth Zucker, läßt alles kochend heiß werden, und drückt sie durch eine Serviette, füllt sie in Formen oder Schaalen, und läßt sie an einem kühlen Ort dick werden.

950. Punschgelée. Gelée de ponsche.

Auch dieses Gelée wird wie das Citronengelée behandelt, nur muß man die drey Viertelpfunde des Hirschhorns mit 2 Maaß Wasser statt 3 halber ansetzen, damit man etwas mehr Flüssigkeit erhält, um den hier fehlenden Wein zu ersetzen; dann statt diesem wird, wenn das Gelée vom Feuer kömmt, eine halbe Bouteille Arak dazu gegossen, auch statt eines halben Pfundes drey Viertelpfund Zucker genommen.

951. Erdbeergelée. Gelée de fraises.

Drey Viertelpfund Hirschhorn wird auf bewußte Art nur mit einem Maaß Wasser gekocht, damit es noch konsistenter werde, als zu dem vorigen Gelée. Drey halbe Maaß reife Walderdbeeren werden mit ein wenig Wasser auf gelindem Feuer etwas gekocht, alsdann läßt man sie durch ein Haarsieb laufen, doch dürfen sie nicht durchgedrückt werden. Dieser Saft wird zu dem durchpassierten Hirschhorn gegossen, 3 Eyerweiß zu Schnee geschlagen und darunter gethan. Dann läßt man ihn auf dem Feuer aufwallen und stellt ihn zurück. Ein halbes Pfund Zucker, der Saft von 2 Citronen und eine halbe Flasche süsser Wein wird noch dazu gethan und wie gewöhnlich durch eine Serviette passiert.

952. Kirschgelée. Gelée des cérises.

Es wird wie das Erdbeergelée gemacht; man wählt hierzu recht reife Sauerkirschen, stößt die Kerne, kocht sie zugleich mit den Kirschen auf, und verfährt übrigens ganz wie bey den Erdbeeren.

953. Rosengelée. Gelée des roses.

Dieses ist zwar ein sehr einfaches, aber äusserst wohlschmeckendes Gelée. Man thut zu dem Hirschhorn, welches wie bey dem Erdbeergelée gemeldet worden, mit einem Maaß Wasser gekocht wird, ein Loth Tournesol, und läßt es mit dem geschlagenen Eyweiß und Zucker einmal aufwallen, wovon es eine schöne Röthe bekömmt. Alsdann hebt man es vom Feuer und gießet eine halbe Flasche von dem besten Rosenwasser, nebst dem Saft von 6 Citronen und einer halben Flasche guten Rheinwein dazu, und verfährt auf mehr beschriebene Art.

954. Glacierte Früchte. Johannisbeere. Groseilles glacés.

Man sucht, so viel man nöthig hat, recht schöne reife Trauben, sowohl weisse als rothe aus, wäscht solche, läßt sie auf einem Sieb wieder trocken werden und schwenkt sie in einem großen Geschirr mit ein wenig geschlagenem Eyweiß herum, so, daß solche überall von dem Eyweiß angefeuchtet werden. Hierauf wird feingestoßner und gesiebter Kanarienzucker in einer Kasserolle recht heiß gemacht und die Johannisbeertrauben nach und nach darinne herum geschwenkt, (denn man darf ja nicht zu viel auf einmal hinein thun,) die nun ganz mit weissem Zucker überpudert scheinen. Man legt sie auf ein Sieb und läßt sie trocken werden.

955. Glacierte Erdbeeren. Fraises glacés.

Die in frischem Wasser gewaschenen und auf einem Sieb wohl getrockneten Gartenerdbeere werden in ganz dünnem geläutertem Zucker herum geschwenkt. Man muß diesen statt des Eyweißes wegen ihrer großen Feuchtigkeit wählen, übrigens verfährt man auf obige Art. —

956. Glacierte Kirschen. Cérises glacés.

Die Kirschen werden an den Stielen zugeschnitten, gewaschen, und auf die nämliche Art behandelt.

957. Glacierte Maronen. Marrons glacés.

Hierzu wird ein Pfund Zucker zum Bruch gekocht. Man nimmt nämlich ein Pfund feinen Raffinat und eine halbe Flasche Wasser, läutert ihn mit ein wenig Eyweiß, und kocht ihn bey starkem Feuer in einer kupfernen unverzinnten Casserolle. Die Probe, ob der Zucker gut sey, wird auf folgende Art gemacht.

Man nimmt einen glatten Stock, taucht solchen erst in kaltes Wasser, dann in den Zucker, und geschwind wieder in das Wasser. Darauf probiert man ihn zwischen den Zähnen; wenn er kracht und sich nicht zähe an die Zähne hängt, so ist er gut, denn dann drückt man einige Tropfen Citronsaft dazu und glaciert die Maronen damit. Diese werden vorher leicht gebraten, geschält und an hölzerne Spießchen gesteckt, man taucht sie in den Zucker, läßt sie abtröpfeln, und dreht sie so lange, doch etwas langsam herum, bis selbe ein wenig erkaltet sind. Wenn der Zucker anfängt kalt zu werden, so muß man ihn unter öfterm Herumschütteln wärmen.

958. Gelée von Rheinwein. Gelée au vin de Rhin.

Zwölf gebrühte Kalbsfüße werden in der Klaue eingeschnitten und von einander getheilt, auch der mittlere lange Knochen herausgenommen und letzterer weggeworfen. Die Füße selbst werden mit 2 Maaß Wasser 4 Stunden lange gekocht, öfters abgeschaumt, aber nicht gesalzen; dann werden sie durch ein Haartuch passiert und neuerdings auf Kohlfeuer gesetzt, um bis auf die Hälfte zu einem dicken Bestand einzukochen. Nunmehr wird eine Bouteille Rheinwein, ein halb Pfund Zucker, worauf die Schaale von einer Citrone abgerieben, nebst dem Saft dazu gethan, aber ohne daß es kocht, sonst verfliegt der feine Geschmack. Die Gelée wird mit dem Schaum von 6 Eyern gekläret, filtriert, in den Model gefüllt und an einen kühlen Ort gestellt. —

Am klarsten wird die Gelée, wenn man sie durch einen flanellenen Beutel kläret. Zu einem solchen Beutel nimmt man ein Stück Flanell, welcher in kochend Wasser eingeweicht und durchgezogen, getrocknet und so zusammen genähet wird, daß er unten spitz zugehet; die Näthe werden mit weissen Bändern besetzt, oben gleichfalls eingefaßt, auch müssen einige Schlupfen daran gemacht werden, um ihn besser anhängen zu können. Ein solcher Beutel ist deswegen auch besser als eine Serviette, weil diese leicht nach Seife schmecken kann, der Beutel hingegen, sobald er gebraucht wurde, wird in kaltem Wasser, und um ihn ganz rein zu haben, nachher mit Eyweiß recht durchgewaschen und getrocknet. Die Haartücher und Haarsiebe werden auf die nemliche Art reine gemacht.

Auch ist zu bemerken, daß das zu Schnee geschlagene Eyweiß mit der Gelée etwas laulicht abgeschlagen wird,

und dann einige Minuten langsam unter beständigem Rühren aufkochen muß; dann setzt man es zurück, thut brennende Kohlen auf einen Casserolledeckel, und läßt es einige Zeit stehen, damit das Eyweiß sich zusammen zieht.

959. Gelée von Orangen. Gelée d'orange.

Der Kälberfüßebestand wird mit 12 Stücken, eben so zubereitet wie bey der Rheinweingelée; nachher wird genommen eine halbe Flasche Rhein- oder Franzwein, 12 Orangen, 3 Citronen, ein halb Pfund Zucker, etwas ganzer Zimmt. Von den Citronen wird die Schaale auf Zucker abgerieben, aber sonst auch nicht mehr Zucker dazu genommen, sondern dieser so wie die Citronen darauf abgerieben worden, nebst 3 Theilen Rheinwein und dem Zimmt zu dem Bestand gethan. Mit dem noch übrigen Zucker wird das Gelbe der Orangen abgerieben, und nebst dem Safte in eine Assiette gethan, wie auch der noch übrige Wein. Dieß läßt man durch einen Geleebeutel auf die Schüssel laufen, worauf man die Gelée anrichten will; der Kälberbestand wird mit Eyweiß gekläret, wie bey der Rheinweingelée.

960. Gelée von verschiedenen Früchten. Gelée de fruits diverses.

Von einer schon verfertigten Orangen- oder Rheinweingelée gießt man beyläufig 2 Finger hoch in eine Form, und läßt sie, wenn es möglich ist, auf Eis eine Weile sulzen; dann werden in Zucker getrocknete Früchte symmetrisch darein rangiert, als Mirabellen, Reineklauden, Apricosen, Trauben und Orangenschnitte. Auf diese Früchte wird etwas abgekühlte Gelée gegossen, und wenn diese hinlänglich gesulzt ist, und die Früchte mit Gelée wohl bedeckt sind, so kann man sie aufs neue mit Früch-

ten belegen, hernach den Model oder die Form mit Gelée ganz eben anfüllen und gut sulzen lassen. Beym Gebrauch wird die Form in heisses Wasser gestossen, und sogleich auf die Platte umgestürzt. Es ist zu beobachten, daß die Form nicht zu lange in heissem Wasser bleibe, damit von der Gelée nicht zuviel verschmelzt.

961. Blanc manger.

Zehn Stück weiße Kalbsfüße werden, wie schon angemerkt worden, zu einem Bestand gekocht, ein halb Pfund Mandeln, worunter einige bittere, abgebrühet, geschält, in das frische Wasser gelegt, und dann mit etwas Milch fein gestossen. Drey Quart Rahm werden mit drey Achtelpfund Zucker aufgelöst, die gestoßnen Mandeln nebst einem Stückchen Vanille oder fleurs d'orange und dem kurz eingekochten Kälberbestand dazu gethan, dann durch eine Serviette durchgewunden, um die Kraft der Mandeln herauszubringen. Sodann stellt man es in den Keller, und rührt es bis es anfängt dicklich zu werden, welches verhindert, daß sich die Mandeln nicht auf den Boden setzen, wodurch es auch desto weißer wird. Man füllt es in eine beliebige Form, Cremebecher oder Schaalen, und läßt es im Keller sulzen.

962. Gelée a l'anglaise.

Man stößt ein halbes Pfund Apricosenkerne recht fein, gießt nach und nach ein halb Quart Madera, und eben so viel Rheinwein darauf, und setzt es nebst dem Saft von 4 Citronen und einem Viertelpfund Zucker, worauf die Schaale von den Citronen abgerieben wurde, in einer Casserolle, mit gut eingekochtem Bestand auf gelindes Kohlfeuer. Kochen darf diese Gelée aber nicht, sonst verfliegt der feine Geschmack; auch wird sie wie be-

kannt mit 6 geschlagenen Eyerweis geklåret, ôfters durch einen Gelėebeutel passiert, wenn sie recht klar sich zeiget, in die Form oder Cremebecher gefüllt, und im Keller oder auf Eis gesulzt. Beym Gebrauch kann man sie, im Fall man sie etwa in eine Schüssel hat laufen lassen, mit halben Apricosen garnieren.

963. Maraskinogelée. Gelée au Marasquin.

Sie wird ganz wie die Rheinweingelée gemacht; wenn sie so weit fertig ist, daß sie durch den Geléebeutel laufen soll, so gießt man ein Paar gute Tassen voll ächten Maraschino di Zara hinein, und verfährt damit auf die schon oben erwähnte Weise.

964. Gelée de fruits rouges.

Man nimmt 1 Pfund Johannisbeere und ein halbes Pfund Himbeeren, löst beyde Gattungen rein aus, setzt sie mit wenig Wasser auf Kohlfeuer bis sie ganz zusammen schmelzen, alsdann passiert man sie durch ein Haarsieb, in einen Geléebeutel und läßt sie öfters durchlaufen, bis der Saft ganz klar ist. Weiter werden 4 Loth feingeschnittne Hausenblasen, in einer gut verzinnten Casserolle mit einer halben Maaß Wasser auf Kohlfeuer gesetzt, und bis auf die Hälfte langsam eingekocht; drey Viertelpfund Zucker zerschmilzt man mit etwas Wasser, klärt es mit einem Eyweis, passiert es gleich der Hausenblase durch eine nasse Serviette, meliert dann alles gut durcheinander, und füllt es in Formen oder Crembecher. Es ist hiebey zu bemerken, daß die Gelée, welche man in die Becher füllt, nicht so steif seyn darf, als die, welche in Formen gefüllt wird.

965. Gelée de fleurs d'oranges au vin de Champagne.

Eine Handvoll Orangenblüthen wird in frischem Wasser eingeweicht, hernach in einem Quart Wasser einigemal aufgekocht, dieses Wasser alsdann durch ein Sieb passiert, mit drey Achtelpfund Zucker gekocht, und mit einem Eyweis geklärt. Vier Loth Hausenblasen werden auf obige Art bereitet, von 3 Citronen der Saft daran gedrückt, und durch eine nasse Serviette passiert, eine Bouteille Champagner dazu gethan, dann durcheinander meliert, in die Form oder Crembecher gefüllt, worin man sie wo möglich auf Eis sulzen läßt.

Im Fall es keine frische Orangenblüthen giebt, so kann man von den Orangen die Schaalen fein abschneiden, und in eben so viel Wasser kochen, wie bereits oben angemerkt worden.

966. Citronengelée. Gelée des citrons.

Drey Viertelpfund geraspeltes Hirschhorn wird recht rein abgewaschen und in drey halben Maaßen Wasser ganz langsam 3 bis 4 Stunden gekocht, alsdann durch ein Haarsieb passiert, daß ohngefähr noch eine Maaß bleibt. Dazu thut man ein halb Pfund Zucker, worauf 3 Citronen abgerieben sind, und 3 zu Schnee geschlagene Eyweiße, und läßt es bey gelindem Feuer noch einmal aufwallen. Hierauf nimmt man es vom Feuer weg und thut eine halbe Flasche Rhein- oder Franzwein, nebst dem Saft von 6 Citronen dazu, befestigt eine nicht zu dicke Serviette, welche man vorher in kaltem Wasser auswäscht, damit sie allen Seifengeschmack verliere, an die vier Beine eines umgewendeten Stuhls, setzt ein porzelai-

nen Geschirr darunter und giesst das Gelée noch heiß auf diese Serviette. Da es bey dem ersten Durchlaufen selten ganz hell ist, so muß man es zwey bis dreymal wiederholt durchlaufen lassen; sollte es während dessen zu steif werden, so kann man es ein wenig wärmen. Beym letzten Durchlaufen muß man es sogleich in die Schaale oder Form, worinn man es aufsetzen will, laufen lassen; wenn man alles, was hier vorgeschrieben ist, beobachtet, so muß das Gelée so durchsichtig und hell wie Rheinwein seyn.

967. Flomri von Reißmehl.

Man nimmt 1 Pfund Reißmehl oder Carolinen Reißgries, 2 Quart Milch, ein Viertelpfund Zucker, worauf die Schaale von einer Citrone abgerieben wurde, und ein Stück Zimmt. Das Reißmehl wird gut gewässert, damit es recht weiß wird und die Säure verliert, die Milch abgekocht und auf den Reiß gegossen, der Zucker und Zimmt auch dazu gethan, und unter beständigem sehr langsamen Rühren zu einem dicken Brey eingekocht, welcher so dick seyn muß, daß, wenn man etwas zur Probe auf einer Tasse hat kalt werden lassen, man es schneiden oder mit einem Löffel abstechen kann. Die Tassen werden mit Milch benetzt, und der Brey fest hineingedrückt oder gestrichen. Man setzt sie so lange in den Keller, bis sie kalt sind, dann werden sie auf eine Schüssel umgestürzt und eine Weinschaumsauce darüber gegeben. Man thut ein Quart abgekochten Rahm in einen großen Topf, etwas feingesiebten Zucker dazu, und schlägt ihn mit einer Ruthe, wie man sie zum Schneeschlagen braucht, so lange, bis sich Schaum auf den Rahm setzt; diesen schöpft man auf die Flomri und serviert sie.

968. Flomri von Reißmehl mit Wein à l'orange.

Sie wird wie die vorhergehende gemacht, nur anstatt der Milch ein Quart Rheinwein oder Franzwein genommen, und noch eine Tasse Orangewasser. Zur Sauce schlägt man 8 Eydotter in einem Topf oder Casserolle, thut 2 Tassen Orangewein dazu, eine Tasse voll Mallaga und den Saft von zwey Citronen, wovon die Schaale schon in der Flomri ist. Zucker nimmt man nach Belieben. Diese Sauce muß unter beständigem Quirlen auf gelinden Kohlen einmal aufstoßen, so wird sie ein dicker Schaum seyn; diesen richtet man auf die Flomris an und läßt sie im Keller wieder kalt werden. Zu dem Orangenwein wird Orangenblüthe mit Wein eingesprengt, hernach aber ein Quart guter Franzwein darauf gegossen und zwey Stunden gekocht. Sobald der Wein genug nach Blüthe schmeckt, läßt man ihn zugedeckt verkühlen, dann wird er abgekläret, und sollte noch etwas saftiges in der Blüthe seyn, aus dieser herausgedrückt.

969. Kalte Schaale von sauren Kirschen.

Von 4 Pfund sauren Kirschen werden die Stiele abgezupft und mit einem Quart Wasser auf Kohlfeuer gesetzt; man kocht sie sehr weich und stößt den vierten Theil davon in einem Mörser, sammt den Kernen. Alsdann meliert man alles durcheinander und streicht es mit 2 Maaß rothen Wein durch ein Haartuch, giebt auch feingestoßnen Zucker dazu, bis es süß genug ist. Von einem Pfund Kirschen werden mit einem Federkiel die Steine heraus gestoßen, mit etwas Wasser und Zucker weich gekocht, in die durchpassierte Masse gethan, und hernach in den Keller oder auf Eis bis zum Servieren gestellt. Man kann nach Gefallen Zimmt, Orangen oder Citronschaalen darunter thun.

970. Kirschbrod. Pains des cerises.

Ein rundes feines Mundbrod, in der Grösse eines kleinen Tellers wird abgerieben, oben in der Größe eines Thalers rund aufgeschnitten, und die Molle heraus gethan, das Brod aber mit gestoßnem Zucker stark eingerieben. Aus 3 Pfund sauren Kirschen werden auf obige Art die Steine gestossen, und mit einem halben Pfund Zucker und etwas ganzem Zimmt oder Orangenschaalen weich gekocht, das Brod damit eingefüllt und der übrige Theil mit einem Glas rothen Wein durch ein Haartuch gestrichen, das Brod in eine Compotschaale gethan, und die Sauce darüber gegossen.

971. Kalte Schaale von Apricosen.

Von 4 Pfund Apricosen werden die Steine herausgemacht und die Apricosen im Zucker und etwas Wasser weich gekocht. Die Hälfte davon wird in eine Terrine gethan, der übrige Theil aber mit 2 Bouteillen weissen Wein und einigen feingestossenen Kernen, zusammen durch ein Haartuch gestrichen, in die Terrine über die Apricosen gegossen, und bis zum Servieren kalt gestellt. Man kann aus allen liquiden Früchten Kaltschaale machen.

XXXI. Gefrornes.

---

972. Rahm-Gefrornes mit Vanille. Glacée a la vanille.

Ein halb Loth Vanille wird in kleine Stücken geschnitten, anderthalb Maaß süßer Rahm, mit derselben abgekocht, und hernach mit 18 Eyergelb abgeschlagen.

Man clarifiert drey Viertelpfund Zucker dazu, meliert ihn unter den Rahm, klopft alles gut ab, damit es sich bindet, passiert es durch ein Haarsieb, und rührt es bis zum Erkalten, damit sich keine Haut zusammensetzt. So gießt man es dann in die Gefrierbüchse.

973. Caffee-Gefrornes. Glacée au caffée.

Man nimmt eben so viel Rahm, Eyergelb, und clarifierten Zucker, und verfährt damit wie oben. Sechs Loth gebrannter, guter Caffee, wird nur mit 3 Tassen Wasser aufgegossen und filtriert, alsdann zu obiger Masse geschüttet, und so lange gerührt biß es abgekühlt ist; dann kömmt es auch in die Gefrierbüchse zum Verarbeiten.

974. Marasquino-Gefrornes. Glacée au marasquin.

Wird von Rahm, Eyergelb und geläutertem Zucker in eben dem Maaß genommen, und behandelt wie die vorhergehenden. Man gießt den Marasquino erst zuletzt hinein, soviel als man glaubt, daß es stark genug werde, und meliert es dann mit dem Rührspatel recht wohl durcheinander. —

Uebrigens kann man von allen feinen, französischen Liqueurs und Kirschwasser, das Gefrorne von Rahm auf eben diese Art verfertigen.

975. Zucker zu läutern. Clarification de sucre.

Man läßt ein Pfund Zucker mit einem Quart Wasser aufkochen, und schäumt ihn gut ab. Er muß so lange kochen, bis er sich wie ein Faden ziehet, wenn man einen Löffel oder Holz hineinsteckt; alsdann ist er zum nöthigen Gebrauch gut.

976. Citron-Gefrornes. Glacée aux citrons.

Von 18 Citronen wird die Hälfte auf einem Pfund Zucker abgerieben, und dasselbe in eine Terrine von dem Zucker abgeschabt, auch der Saft von den 18 Citronen darein gedrückt. Der übrige Zuckrr wird mit einem Quart Wasser geläutert, wenn er verkühlt ist, zu der Masse gethan, und alles durch ein Haarsieb gestrichen, alsdann in die Gefrierbüchse gegossen und fertig gemacht.

977. Punsch-Gefrornes. Ponsche à la glacée.

Zu diesem wird die nemliche Masse genommen, wie bey den Citron-Gefrornen, nur muß etwas mehr Zucker clarifiert werden. Wenn es in der Gefrierbüchse genugsam gefroren ist, wird vor dem Servieren ein Quart guter Arrack oder Rum nach und nach mit dem Rührspatel darein gearbeitet.

978. Orangen-Gefrornes. Glaces à l'orange.

Acht Orangen und 4 Citronen werden auf einem Pfund Zucker abgerieben und das Abgeriebene in eine Terrine von dem Zucker geschabt, so wie auch der Saft von den Orangen und Citronen darein gedrückt, und ein Quart Maderawein nebst einem Gläschen Wasser dazu gegossen. Der übrige Zucker wird nach bekannter Weise clarifiert, dann zur Masse gethan, in die Gefrierbüchse durch ein Haarsieb gestrichen und bearbeitet.

979. Kirsch-Gefrornes. Glaces aux cerises.

Sechs Pfund saure Kirschen werden gewaschen, die Stiele abgezogen, sammt den Kernen gestossen, und durch ein Haarsieb gestrichen. Ein Pfund Zucker wird geläutert, sogleich in die durchgestrichene Kirschen, nebst dem

Saft von 4 Citronen meliert, und in die Gefrierbüchse gethan. — Man bearbeite es sehr sorgfältig, denn es gefriert am schwersten, weil die Kirschen mehr wässerichte Theile haben, als das andere Obst.

980. Gefrornes von Erdbeeren. Glaces aux fraises.

Zwey und ein halb Pfund Erdbeeren und 16 Loth rothe Johannisbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit etwas Wasser in eine Terrine vollends durchpassiert, ein Pfund Zucker geklärt, und nach dem Erkalten in die Terrine gerührt, bis es Zeit ist, alles in die Gefrierbüchse zu gießen.

981. Gefrornes von Himbeeren. Glaces aux framboises.

Dieses wird wie das vorhergehende gemacht, nur bleibt der Wein weg.

982. Gefrornes von Birnen. Glaces aux poires.

Ungefähr 30 Stück reife Bergamotten oder Butterbirnen werden abgeschält, in 4 Stücken geschnitten, und die Kerne herausgemacht, hernach mit etwas Wasser zu einer Marmelade gekocht, durch ein Haarsieb in eine Terrine passiert, der Saft von 3 Citronen dazu gedrückt, 1 Pfund feiner Zucker clarifiert, und sobald er kühl geworden, darunter gerührt, zuletzt aber in die Gefrierbüchse zu verarbeiten, gethan.

983. Apricosen-Gefrornes. Glaces à l'abricot.

Man nimmt die nemliche Anzahl Apricosen und verfährt auf eben dieselbe Art damit, wie bey den Birnen, rührt, wenn sie recht gut durchgestrichen sind, drei Vier-

telpfund clarisierten Zucker darein, bis sich alles wohl vermengt hat, und gießt es dann in die Gefrierbüchse.

984. Quitten=Gefrornes. Glaces aux coins.

Zwölf Stück schöne Quitten werden erst im Wasser weich gekocht, dann läßt man sie ablaufen und streicht sie durch. Auf ein Pfund durchgestrichene Quitten werden drei Viertelpfund geläuterter Zucker, 2 Gläser Malagawein, die Schaale von einer Citrone, und der Saft von zweyen genommen, alsdann nochmals durchgestrichen, und das Eis verfertigt.

985. Aepfel=Gefrornes. Glaces à la pomme.

Es werden 24 Stück Borstorferäpfel geschält, zerschnitten und die Kerne herausgemacht, in einem Reibstein fein gestossen, mit etwas Wasser auf Kohlfeuer gesetzt, und dick eingekocht. Darauf werden sie durch ein Haarsieb gestrichen, und der Saft davon mit drei Viertelpfund clarisierten Zucker vermengt. Wenn diese Masse recht ausgekühlt ist, so wird der Saft von 2 Citronen darein gedrückt, mitunter recht meliert und in die Gefrierbüchse gethan.

986. Johannisbeer=Gefrornes. Glaces à la groseille.

Man sucht sich 2 ½ Pfund rothe Johannisbeere aus, und beert sie ab, dann ein Pfund reife Kirschen, denen man die Stiele abzieht, auch die Kerne herausnimmt. Diese Früchte müssen durch ein Haarsieb in eine Schüssel durchgestrichen, und mit einem Gläschen Wasser fleissig durchpassiert werden, damit die Kraft der Früchte ausgedrückt wird. Drei Viertelpfund geläuterter Zucker wird

darunter gerührt, alles wohl abgekühlt, und hernach wie bekannt, bearbeitet.

987. Ananas-Gefrornes. Glaces à l'ananas.

Von 6 Ananas wird das Aeußere auf Zucker abgerieben und dieses auf einen Teller von dem Zucker herunter geschabt; die Ananas selbst aber werden in Stücke geschnitten, und der Saft davon, recht durch ein Haartuch ausgepreßt. Eben so verfährt man mit 8 Citronen. Drei Viertelpfund feiner, clarifierter Zucker wird nach dem Auskühlen unter die Masse gerührt, alsdann in die Sabotière gegossen und bearbeitet.

988. Pistazien-Gefrornes. Glaces de crême aux pistaches.

Auf anderthalb Maaß süssen Rahm wird 1 Pfund Pistazien genommen, von welchen die Haut geputzt werden muß, die Kerne aber eine kleine Weile in frisches Wasser gelegt werden. Diese werden alsdann abgegossen und rein abgetrocknet, hernach mit etwas Rahm und auf Zucker abgeriebenen Citronen im Reibstein fein gestossen, in einer Terrine mit 10 Eydottern wohl abgeklopft, und drei Viertelpfund geläuterter, ausgekühlter Zucker darein gerührt. Der übrige oben angemerkte Rahm wird mit der ganzen Masse, unter beständigem Quirlen auf gelindem Kohlfeuer solange gerührt, bis es anfängt, etwas dicklicht zu werden; alsdann arbeitet man ein wenig Spinattopfen darein, stellt ihn vom Feuer, passiert alles durch ein feines Haarsieb, rührt es alsdann so lange bis es ausgekühlt ist, und gießt es zuletzt in die Gefrierbüchse.

989. Gefrornes von Champagnerwein. Glaces au vin de Champagne.

Zu diesem wird genommen eine Bouteille Champagner, 6 Citronen, drei Viertelpfund geläuterter Zucker, ein Quart Wasser und 4 zu Schnee geschlagene Eyweiße. Die Bearbeitung davon ist die nemliche wie bey dem Marasquino-Gefrornem.

Man kann auf dieselbe Weise Gefrornes von Muscat, Rivisalta, Mallaga, Madera und überhaupts aus allen weißen Liqueurweinen verfertigen.

990. Pfirsich-Gefrornes. Glaces à la peche.

Zwey Duzend reife Pfirsiche werden geschält, ganz behutsam das Fleisch von den Kernen abgeschabt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Auf 1 Pfund Pfirsichmark nimmt man drei Viertelpfund clarifierten Zucker, 2 Gläschen Muscatwein und den Saft von 3 Citronen; von einer reibt man das Gelbe auf Zucker ab. Mit einem Spatel wird alles wohl durcheinander gerührt, und ein Glas warmer Wein in das Haarsieb auf den Rest der Pfirsiche gegossen und durchgearbeitet. Dann kömmt alles in die Gefrierbüchse, den Wein aber gießt man ganz langsam darein.

991. Kirschsaft. Sirop de cerise.

Man stößet eine Quantität saure Kirschen, preßt den Saft durch eine reine Serviette heraus, und kocht ihn eine Stunde. Zu einem Pfund eingekochten Saft wird drei Viertelpfund Zucker genommen; beydes läßt man solange zusammenkochen, bis es dicklich ist. Um sich zu versichern, ob der Saft kurz genug eingekocht ist, darf man nur einige Tropfen auf einen Teller gießen; wenn

er sogleich sulzet, so ist er fertig. Wenn der Saft ausgekühlt ist, so wird er in Confectgläser gefüllt, mit Schweinsblasen zugebunden, und an einem trocknen Ort aufbewahret.

992. Johannisbeersaft. Sirop de groseille.

Auf ein Pfund ausgepreßten Saft nimmt man ein Pfund Zucker, läßt dieß zusammen kochen, und macht den Schaum davon gut ab; übrigens wird er wie der Kirschsaft behandelt.

993. Himbeerensaft. Sirop de framboise.

Auch dieser wird wie der Kirschsaft bereitet, nur ist dabey zu bemerken, daß, wenn einer oder der andere Saft nach einiger Zeit dünn werden sollte, man ihn in eine Casserolle stellt, und wieder so lange kochet, bis er dicklich ist. Dann schneidet man runde, weiße Papiere, und taucht die inwendige Seite in Franzbrantwein und feingestoßnem Zucker um; wenn nun der Saft in die Gläser eingefüllt ist, so legt man solch ein Papier auf den Saft und bindet das Glas mit einer Blase zu.

994. Punschsyrop. Sirop de ponsche.

Ein Pfund feiner Zucker wird geläutert und 2 Pfund Citronsaft, so wie auch anderthalb Bouteillen Rum oder Arack dazu genommen. Saft und Zucker müssen auf gelindes Kohlfeuer gesetzt, und unter beständigem Umrühren nicht zu lange gekocht werden. Man stellt es zum Auskühlen, gießt den Rum langsam darein, rührt ihn wohl um, und füllt ihn alsdann in die Bouteillen.

XXXII. Marmeladen.

995. Marmelade von Kirschen. Marmelade de cerises.

Zwölf Pfund schöne und reife Kirschen werden abgewaschen, und die Stiele davon gezogen, die Kerne sticht man mit einem spitzigen Hölzchen heraus. Man thut sie alsdann in eine Casserolle auf Kohlfeuer und läßt das Saftige von den Kirschen etwas zusammen flüssig werden, rührt sie aber mit einem hölzernen Löffel stets um, bis es zur Hälfte eingekocht seyn wird. Hernach clarifiert man 6 Pfund Zucker und kocht ihn bis er au petit cassé ist, oder was eins ist, bis, wenn man mit einem in Wasser eingenetzten Finger, in den geklärten Zucker hinein und sogleich wieder heraus fährt, der Zucker kracht, und sich an den Zähnen anhängt. Alsdann gießt man die Kirschen zu dem Zucker und rührt alles auf dem Kohlfeuer wohl durcheinander, bis es die gehörige Consistenz bekommen hat, was daran zu erkennen ist, daß man beym Umrühren den Boden des Casserolls sieht. Wenn sie halb ausgekühlt sind so füllt man ihn in Gläser oder Büchsen.

996. Marmelade von Himbeeren. Marmelade de framboises.

Acht Pfund wohl ausgesuchte Himbeeren werden durch ein Haarsieb passiert, und die in demselben gebliebenen, in einer dazu gehörigen Casserolle auf Kohlfeuer gesetzt. Man muß sie beständig umrühren, bis sie auf die Hälfte reduziert sind. Vier Pfund Zucker werden auf obige Weise clarifiert und gekocht, die Masse hineingethan und dann wie oben verfahren.

997. Marmelade von Apricosen. Marmélade d'abricots.

Man nimmt 8 Pfund recht reife Apricosen, löset die Kerne davon aus, und arbeitet sie durch einen Durchschlag solange durch, bis gar nichts in demselben bleibt als die Häute, welche man wegwirft; das Durchgedrückte der Apricosen setzt man auf gelindes Kohlfeuer und läßt die darinnen befindliche Flüssigkeit ausdämpfen. Eine Hand voll Apricosenkerne werden aus den Steinen herausgemacht, geschält, langlicht geschnitten, und in die Marmelade hineingethan, wohl umgerührt und bey Seite gesetzt, alsdann 5 Pfund, 8 Loth Zucker gekläret, wie oben gemeldet worden, gekocht und die Marmelade behutsam darein gerühret. Wenn alles anfängt, eine Consistenz zu nehmen, oder von dem Löffel sich abzulösen, so setzt man es zum Auskühlen und füllt es in Gläser oder Büchsen.

998. Marmelade von Reineklauden. Marmélade de reines Claudes.

Sechs Pfund schöne, reife Reineklauden werden ausgesucht, aufgeschnitten, die Kerne herausgemacht, durch ein Haarsieb durchgestrichen, und auf Kohlfeuer gesetzt, bis es dicklich wird, und das Wässerige und Saftige eingeschluckt worden ist. Dann clarifiert und kocht man auf oben bemeldte Weise 4 Pfund Zucker, rührt die Masse langsam darein und so lange auf dem Kohlfeuer, bis es, wie jede Marmelade dicklich genug seyn wird. Nach dem Auskühlen füllt man sie in Büchsen oder Gläser.

Die Zwetschgen- und Mirabellen-Marmeladen werden eben so zubereitet.

999. Marmelade von Birnen. Marmélade de poires.

Sechs Pfund Birnen, etwan Isenbart oder Bergamotten werden geschält, in vier Stücken geschnitten, das Steinichte heraus gemacht, und in frisches Wasser gelegt, wo sie dann eine Zeitlang im Wasser gekocht werden, bis sie weich geworden sind. Man gießt das Wasser davon ab und drückt das Mark der Birnen durch einen Durchschlag in eine Terrine. Hierauf werden 4 Pfund Zucker clarifiert, gekocht und abgeschäumt, die Marmelade darein gerührt, und auf dem Kohlfeuer unter beständigem Umrühren so lange gelassen, bis es die gehörige Consistenz bekommen hat. Wenn es ausgekühlt ist, füllt man es in die dazu gehörigen Geschirre oder Büchsen.

Auf gleiche Weise macht man die Aepfelmarmelade.

1000. Marmelade von Pfirsischen. Marmélade de peches.

Aus 7 Pfund Pfirsichen von bester Gattung und hinlänglicher Reife werden die Kerne herausgemacht und die Pfirsiche selbst durch einen Durchschlag gearbeitet, daß nichts mehr als die Häute zurückbleibt. Vier Pfund Zucker werden gekläret und nach obiger Anweisung verfahren, um die Marmelade gehörig zu verfertigen, und sie dann in die Büchsen oder Gläser gefüllt.

1001. Marmelade von Quitten. Marmélade de coins.

Schöne gelbe Quitten, die vollkommen reif sind, werden nach Belieben genommen, abgeschält, in vier Theile zerschnitten, die Steine herausgeputzt, und in einer Casserolle mit vielem Wasser auf Kohlfeuer gesetzt,

und so lange gekocht bis sie ganz weich sind. Alsdann werden sie abgegossen und das Mark davon durch einen Durchschlag gedrückt; man wiegt zu jedem Pfund Pfirsichmark 1 Pfund Zucker. Wenn nun aller Zucker geklaret und gekocht ist, so wird die Masse ebenfalls hineingerührt, und auf Kohlfeuer eine Zeitlang gelassen, bis es dicklicht ist, und man es zum Auskühlen bey Seite stellen kann. Doch ist nicht zu vergessen, daß man den Saft von zwey Citronen während des Kochens dazu drückt, und wohl darauf sieht, daß die Marmelade am Boden nicht anbrennet.

1002. Marmelade von Hagenbutten. Marmélade d'eglantines.

Hierzu müssen gut ausgezeitigte und gesäuberte Hagebutten genommen werden, man streicht sie durch ein Haarsieb und wiegt zu 7 Loth Mark immer ein halbes Pfund Zucker. Derselbe muß, wie bey allen Marmeladen clarifiert und gekocht seyn. Wenn die Masse gut in den Zucker hinein gerührt ist, auch die Marmelade die gehörige Consistenz erhalten hat, so setzt man solche ins Kühle, um es hernach in die Tiegel oder Gläser einzufüllen.

1003. Marmelade von Pflaumen. Marmélade de pruneaux.

Man nimmt Pflaumen nach Belieben, macht die Kerne heraus, thut sie in einen neuen und glacierten Hafen, einen Deckel darauf, und bindet ihn fest darüber. Dieser Hafen wird in einen Kessel kochend Wasser gestellt, und muß eine gute Stunde lang darinnen bleiben, nur darf kein Wasser in den Hafen eindringen.

Alsdann wird er aus dem Wasser gestellt, die Pflaumen durch ein Haartuch passiert, so viel der Saft wiegt, so viel Zucker geklärt, und wie obige behandelt.

XXXIII. Eingekochte Früchte.

1004. Getrocknete Apricosen. Abricots au sec.

Sehr reife Apricosen schält und spaltet man recht behutsam, nimmt die Kerne heraus, legt sie in eine unverzinnte Casserolle, und wägt sie zuvor ab. Auf jedes Pfund Apricosen nimmt man ein Pfund Zucker. Dieser wird feingestoßen und etwa die Hälfte über die Apricosen gesäet, dann wieder Apricosen und die andere Hälfte Zucker darauf. So läßt man sie 24 Stunden stehen, wie sie sind. Während dieser Zeit kehrt man sie zwey oder dreymal in dem selbst gegebenen Syrop um; hernach kocht man sie mit diesem bey raschen Kohlfeuer, bis sie klar und durchsichtig sind, und der Syrop recht dick ist. Man stellt sie bey Seite und läßt alles zusammen kalt werden; alsdann legt man jedes einzeln auf eine geschliffene flache Glastafel, stellt darauf diese mit den Apricosen in einen beynahe ausgekühlten Backofen und kehrt sie fleißig um. Wenn alle gut getrocknet sind, so rangiert man sie in Boiten oder Schachteln, auch in große Gläser, legt eine an die andere dicht an, und deckt jede Lage mit feinem Papier zu. So macht mans auch ebenfalls mit den Apricosen in Gläsern. — Der Gesundheit wegen wäre ich der Meynung, man solle die Apricosen auf 24 Stunden eher in eine Terrine von Porzellan thun, als sie so lange in der kupfernen Casserolle lassen.

1005. Getrocknete Zwetschgen. Prunes au sec.

Man nimmt nach Belieben schöne reife Zwetschgen, schneidet sie etwas ein, nimmt die Kerne heraus, die Zwetschgen aber werden mit frischem Wasser in eine Casserolle bey mäßigem Kohlfeuer etwas abblanschiert. Man muß aber darauf sehen, daß sich die Haut derselben nicht losmacht. Man stellt sie dann vom Feuer und läßt sie kalt werden; so bald als die Kerne von den Zwetschgen genommen werden, wiegt man sie und nimmt auf jedes Pfund derselben ein Pfund gestoßnen Zucker. Darauf bestreut man den Boden einer Terrine mit Zucker, und fährt so fort, bis es alle ist. Diese Terrine stellt man unbedeckt über Nacht in einen laulichten Backofen oder Rohr; des andern Tages läßt man sie ebenfalls wieder so darinnen stehen, bis an den dritten Tag, sie müssen aber täglich umgekehrt werden. Alsdann trocknet man sie auf obige Weise, wenn man sie aus dem kalten Syrop auf die Glastafeln gelegt hat, und rangiert sie in Schachteln.

1006. Prunes confites.

Schöne reife Zwetschgen werden ringsherum mit einer Nadel bestochen und gewogen; auf jedes Pfund Zwetschgen stößt man ein Pfund Zucker, wie bereits bekannt ist, doch wem es gefällig ist wird auch die Hälfte genügen. Man legt die Zwetschgen in eine tiefe Terrine, besäet sie mit gestoßnem Zucker, der vorgeschrieben ist, und stellt diese so lange in einen laulichten Backofen, bis sie mürbe und weich geworden sind. Dann setzt man sie bey Seite, gießt den Syrop herunter, kocht ihn einigemal auf und gießt ihn über die Zwetschgen. Man muß dieses dreymal wiederholen; wenn der Syrop

kräftig genug ist, so nimmt man alsdann die Zwetschgen und rangiert sie, so bald sie kalt geworden, in einen porzellainenen Topf. —

1007. Gelée de groseilles rouges.

Gewöhnlich nimmt man zwey Pfund rothe Johannisbeeren und ein Pfund weisse. Diese, wenn sie abgebeert sind, werden in einer Casserolle zugedeckt, auf nicht starkes Kohlfeuer gesetzt, man läßt sie weich schwitzen und rüttelt sie öfters, bis man sieht, daß sie ihren Saft von sich geben. Auch muß man Acht geben, daß sie nicht anbrennen; wenn dies geschehen, so wird der Saft durch ein reines Haartuch passiert, aus den Beeren heraus gedrückt und in eine unverzinnte Casserolle hinein gegossen. Auf jedes Pfund Saft wird ein Pfund Zucker verbraucht. Man zerstückelt ihn und legt ihn darein, setzt ihn auf mäßiges Kohlfeuer und rührt beständig mit einem reinen Löffel um, bis sich der Zucker aufgelößt hat. Man schäumt ihn gut ab, läßt ihn eine halbe Stunde langsam kochen, und gießt ihn in die schon hergerichteten Töpfchen oder Gläser, so lange er noch lauwarm ist. Wenn er kalt geworden, so schneidet man runde Papiere, taucht sie in guten Franzbranntwein ein, legt dieselben in die gefüllten Gläser oder Töpfchen, auf die Gelée, macht noch einen Deckel von Papier darüber und bindet sie zu. So kann man sie sehr lange aufbewahren, wenn sie an einen kühlen und trocknen Orte gestellt werden.

1008. Mélons au candi.

Die Melonen müssen von vorzüglicher Gattung und auch reif seyn; man schneidet sie in vier Theile, putzt alles inwendig, als Kerne und Fasern heraus, und schält sie rein. Alsdann bereitet man zu diesem Behuf einen

Syrop, in welchen die Melonenschnitte gelegt und auch weich gekocht werden müssen. Man thut alles in eine Terrine und läßt solches einige Tage liegen, nur muß der Syrop allezeit über der Frucht stehen, damit sie gut davon bedeckt ist. Dann wird er in die Casserolle abgegossen und neuerdings gekocht, bis er dick und zügig ist. Man kehrt jede Spalte Melonen recht darinn um, und legt sie auf die Glasplatte, wie schon gemeldet worden, um im laulichten Ofen zu trocknen; sie müssen aber öfters umgekehrt werden.

1009. Aepfelmarmelade. Marmélade des pommes.

Gute Forstorfer, oder auch andere Aepfel, werden in beliebiger Anzahl geschält, von einander geschnitten, die Kernhäußer heraus gemacht und ins kalte Wasser gelegt. Dann setzt man sie in einer Casserolle mit Wasser auf, jedoch nicht zu viel, nur daß sie sich darinnen weich kochen können. Darauf gießt man sie in ein Haarsieb, damit alles Wässerige davon träuft, und kocht sie in Zukker auf gelindem Kohlfeuer unter beständigem Umrühren zu einer Marmelade dick ein. Auf ein Pfund Marmelade nimmt man drey Viertelpfund feingestoßnen Zucker zum Einkochen, hernach füllt man sie, wenn sie fertig ist, in Töpfe oder Gläser, bedeckt sie mit Papier in Franzbranntwein eingetaucht, verbindet diese Gefäße gut, und stellt sie stets an einen trocknen kühlen Ort.

1010. Früchte in Orangesulzen. Fruits en gelée.

Man verfertiget nach bekannter Art eine kräftige und hellglänzende Orangesulze, nimmt dazu eine Form, die sich gut ausnimmt, läßt etwa Daumen hoch Sulze in dieselbe laufen, und hernach bestehen. Dann rangiert man symmetrisch reife Weintraubensträuschen, halbe Apri-

cosen, Reineklauden oder Mirabellen, auch Orangenschnitten darauf, gießt wieder laulichte flüssige Sulze darein, und stellt sie dann an ein kühles Ort, damit es sich sulzet. Darauf läßt man die Form voll mit Sulze anlaufen und durchaus bestehen, dann ist sie fertig. Beym Gebrauch wird sie auf eine Platte gestürzt und nach Belieben garniert. Diese Sulze präsentiert sich gut auf der Tafel, wenn die Früchte künstlich eingelegt sind und man solche über Quere durchschreinen sieht. —

1011. Préparation du sucre pour candir.

Alle Früchte, welche man candieren will, müssen im Ofen leicht getrocknet werden, damit alles Flüssige davon eintrocknet.

Man legt ein Pfund gestoßnen feinen Zucker in eine unverzinnte Casserolle, welche man mit einem Quart Wasser auf rasche Kohlen setzt. Wenn der Zucker zu kochen anfängt, wird er wohl abgeschaumt, und dann läßt man ihn so lange kochen, bis er hell durchsichtig ist. Wenn man mit einem silbernen Löffel etwas davon probiert und bestehen läßt und derselbe sich spinnt, so ist er genug gekocht und zu dem Candieren geeignet. Man läßt endlich den Syrop kochen, denn wenn er anfängt sich am Rande anzulegen, so ist er hinlänglich fertig.

1012. Apfelzucker. Sucre de pommes de Reinette.

Funfzig Stück Reinettenäpfel werden geschält, gespalten, und die Kerne und Kernhäuser herausgemacht, alsdann mit vielem reinen Wasser so lange gekocht, bis sich die Aepfel weich gesotten haben, daß man sie mit dem Finger erdrücken kann. Darauf legt man sie auf Haarsiebe heraus, damit alles Wässerichte davon ablaufen kann; hernach drückt man den wahren Aepfelsaft

durch. Dieser wird gewogen oder abgemessen, und in eine unverzinnte Zuckerbecker-Casserolle hinein gethan; zu einem Pfund Saft werden 3 Pfund Zucker genommen, welcher aber ehevor clarifiert werden, und zum Bruch eingekocht seyn muß. Dann stellt man ihn vom Feuer und gießt den Saft darein, setzt die Casserolle wieder auf Kohlfeuer, rührt ihn langsam um, und läßt ihn so lange schnell fortkochen, bis er zum stärkern Bruch oder Cassé eingesotten ist. Umgerührt muß er darum werden, weil sich sonst der schleimichte Theil des Aepfelsafts am Boden anbrennen würde. Wenn der Saft nun mit dem Zucker genugsam auf oben angemerkte Art eingekocht seyn wird, so gießt man diesen auf eine mit feinem Oel bestrichene Marmorplatte heraus, und läßt ihn etwas auskühlen, damit er Festigkeit zur Verfertigung bekömmt. Recht fein gestoßner und durchgesiebter Canarienzucker wird in Bereitschaft gehalten; aus obiger Masse aber formiert man runde Stäbchen gleicher Länge und in der Dicke eines kleinen Fingers, welche in dem feingesiebten Zucker recht stark umgekehrt werden müssen. Dieß geschieht deswegen, weil sich sonst der Aepfelzucker in Syrop auflösen würde, denn durch dieses Rollieren im Zucker bekömmt er eine Kruste, welche dieß verhindert. Sie werden in einer Etuve zum Trocknen gesetzt, und jedes Stück in weisses Papier eingerollt. —

Dieser Aepfelzucker ist ein unbezweifeltes Mittel wider Catharr und Husten, sehr auflösend für Halswehe und anfeuchtend für die Brustbeschwerden. Wenn er auf obige Weise pünktlich verfertiget wird, so kann man ihn an einem trocknen Orte sehr lange aufbehalten. —

1013. Clarification du sucre à la nappe.

In einer Terrine schlägt man ein Eyweiß und etwas

Wasser mit einigen abgeschälten Weidenzweigen recht gut ab. Man bekömmt daraus ein weisses Wasser, gießt auch noch ein Gläschen frisches dazu, und rührt es wohl durcheinander. Weiter stößt man Zucker nach Belieben, und rührt ihn mit der Hälfte dieses weissen Wassers ab; er muß recht dicklicht seyn. Darauf setzt man denselben in einer kupfernen unverzinnten Casserolle aufs Feuer, läßt ihn einigemal aufkochen, damit er steigt, schäumt ihn wohl ab und gießt etwas von dem weissen Wasser darauf, welches ihn wieder niederschlägt. Da das Eyweiß ohnehin alle unreinen Theile an sich zieht und der anfangs abgenommene Schaum bräunlicht ist, so muß man immer obiges wiederholen, bis der Schaum ganz weiß ist. Wenn man bemerkt, daß der Zucker hell und klar geworden, so gießt man etwas frisches Brunnenwasser darein, um noch den letzten Schaum hervor zu bringen. So muß der Zucker bey öfterm Aufgießen mit dem Löffel so lange kochen, bis er zügig ist, welches man leicht erkennt, wenn er sich bey dem Aufgießen am Löffel ziehet.

1014. Pétit et grand cassé.

Wenn man obigen Zucker à la Nappe gekocht hat, so wird er alsdann zum Bruch, das heißt Concassé eingesotten, was auf folgende Art zu erkennen ist: man taucht einen mit Wasser benetzten Finger in den Zucker, und fährt damit geschwinde ins kalte Wasser zurück; wenn er da zwischen den Zähnen kracht und hält, so hat er den erforderlichen Grad erreicht.

Läßt man ihn aber noch eine Weile kochen, so ist es eine Carammel.

1015. Cérises aux liquides framboisées.

Die beste Gattung saurer Kirschen wird genommen,

und dazu sind namentlich die Weichseln mit kurzen Stielen die vorzüglichsten. Von diesen zieht man die Stiele ab und sticht die Kerne mit einem spitzigen Federkiel heraus. Es werden 6 Pfund davon abgewogen, zu diesen 4 Pfund feiner Zucker gestoßen, und letzterer, wie oben gemeldet, à la Nappe gekocht und zuvor clarifiert. Wenn der Zucker bis auf diesen Punkt gekommen ist, so legt man die Weichseln darein, und läßt sie darinnen einigemal stark aufkochen. Die Casserolle muß stets gerüttelt werden, damit die Frucht sich recht im Saft baden kann. Wenn sie beyläufig zwanzigmal aufgesotten haben, so zieht man sie vom Feuer, und gießt sie in eine große Terrine, in welcher sie über Nacht bleiben müssen. Am andern Tag gießt man den Syrop davon ab, kocht ihn à la Nappe, giebt indessen die Weichseln wieder darein und läßt sie neuerdings einige sechs bis achtmal aufkochen; jedesmal aber, wenn sie aufgekocht werden, wird etwas clarifierter Zucker darunter gethan. So wird es zweymal wiederholet, doch nicht an einem Tage, denn es muß nach und nach Kraft nehmen, jedesmal aber läßt mans besser aufstoßen. Das letztemal muß es kochen, bis der Zuck r Perlen aufwirft. — Wenn es ganz ausgekühlt ist, gießt man es in Büchsen oder Gläser, aber sie werden nicht ganz voll gefüllt, weil man Gelée de groseilles framboisées darauf gießen muß, bis die Gefäße angefüllt werden. Runde weisse Papiere werden geschnitten, im eau de vie umgekehrt, und die Büchsen oder Gläser damit belegt, dann starkes weisses Papier darüber gebunden, und so an einen trocknen Ort gestellt.

XXXIV.
Verzeichniß
der Erzeugnisse der zwölf Monate im Jahre, nach welchen man die Tafelzettel, oder Ménus zu ordnen im Stande ist.

Januar.

Fleisch.

Rindfleisch, Lammsfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinfleisch.

Wildpret und Geflügel.

Fasanen, Rebhühner, Hasen, Lapin, Schnepfen, Becassinen, welscher Hahn, Kapaun, Poularde, altes Huhn, junge Hühner, Tauben.

Fische.

Karpfen, Schleyen, Bürstling, Pricken, Aalfische, Krebse, Stockfische, Sole, Plattfisch, Plie, Türbot, Raje, Esturgeon oder Stör, Eperlan, Merlan oder Scheelfisch, Seekrebse, Crabes, Langouste, Austern.

Gewächse, Pflanzen.

Weißkraut, Würsching, Kehlkraut, weiße und rothe Brocolis, Spinat, Kopfsalat, Kresse, Rettig, weiße Rüben, Estragon, Salbey, Pastinak, gelbe Rüben, Erdäpfel, Schwarzwurzeln, Chervis, Cardons, Lauch, Petersilie, Sauerampfer, Körbelkraut, Sellerie, Endivie, Menthe, Münze, Kukumern aus Treibhäusern, Thymian, Trüffel, Sariette, Mayoran, Zuckerwurzeln, Pfefferkraut, grüne Bohnen, Spargeln und Champignons aus Treibhäusern.

Früchtr.

Aepfeln, Birn, Nüsse, Mandeln, Mispeln, Cormes, Trauben.

Februar.

Fleisch.

Rindfleisch, Lammsfleisch, Kalbfleisch, Hammel- und Schweinfleisch.

Wildpret, Geflügel.

Welschhahn, Kapaun, Poularde, alte Henne, junge Hühner, Tauben, Fasanen, Rebhühner, Schnepfen, Becaßinen, Hasen, Lapin.

Fische.

Stockfisch, Sole, Esturgeon, Carrelet, Plie, Turbot, Raje, Merlan, Eperlan, Seekrebse, Crabes, Austern, Langouste, Schleyen, Bürstling, Karpfen, Aal, Plattfisch, Krebse.

Gewächse.

Weißkraut, Würsching, Kehlkraut, weiße und rothe Trocoli, Rettige, Rüben, Estragon, Münzen, Spargeln, Bohnen, gelbe Rüben, Pastinak, Erdäpfel, Cardons, Lauch, Petersilie, Körbelkraut, Endivien, Sauerampfer, Sellerie, Cardes poirées, Kopfsalat, Kresse, Pimpernelle, Tanaisse, Thymian, Pfefferkraut, Sarriette, Mayoran, Schalotten, Knoblauch, Roccambol, Schwarzwurzeln, Chervis, Zuckerwurzeln. —

Man kann sich auch junge Rettige, Kukumern und Zwiebeln verschaffen.

Früchte.

Birn, Aepfel, Trauben.

Merz.

Fleisch.

Rindfleisch, Lammsfleisch, Kalbfleisch, Hammel- und Schweinfleisch.

Wildpret, Geflügel rc.

Welschhahn, Poularde, Kapaun, altes Huhn, junge Hühner, junge Enten, Tauben, Lapin.

Fische.

Karpfen, Schleyen, Türbot, Raje, Aal, Mulet, Plie, Carrelet, Seekrebse, Sole, Merlan, Crabes, Krebse, Langouste.

Gewächse.

Gelbe Rüben, weiße Rüben, Pastinak, Tanaisie, Rettige, Zwiebeln, Knoblauch, Schaletten, Brocoli, Cardons, Estragon, Poirée oder Lauch, Petersilie, Fenchel, Sellerie, Endivie, Pimpernelle, Thymian, Weißkraut, Kohlkraut, Spinat, Münzen, Champignons, Kopfsalat, kleine Zwiebeln, Kreße, Sariétte, Mayoran, Hyssope, Fenchel, Kukumern und weiße Bohnen.

Früchte.

Birn, Aepfel und Erdbeeren aus Treibhäusern.

April.

Fleisch.

Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammel- und Lammsfleisch.

Wildpret, Geflügel rc.

Poularde, altes Huhn, junge Hühner, junge Enten, Welschhahn, Lapin, Hasen.

Fische.

Karpfen, Schleyen, Aal, Forellen, Chabot, Lachs, Sole, Türbot, Häringe, Eperlans, Seekrebse, ordinäre Krebse, Crabes, Langoustes.

Gewächse.

Kehlkraut, Brocoli, Spinat, Fenchel, Petersilie, Körbelkraut, kleine Zwiebeln, Sellerie, Endivien, Sauerampfer, Pimpernelle, Estragon, Rettig, Kopfsalat, kleiner Salat von allen Gattungen, Thymian, allerley Gattungen Küchenkräuter.

Früchte.

Aepfel, Birn, Kirschen aus Treibhäusern, Apricosen zu den Torten.

May.

Fleisch.

Rindfleisch, Hammelfleisch, Kalb- und Lammsfleisch.

Geflügel ꝛc.

Poularde, altes Huhn, junge Hühner, Gänschen, junge Enten, Welschhahn, Lapin, junge Hasen.

Fische.

Karpfen, Schleyen, Aal, Forellen, Chabot, Lachs, Sole, Türbot, Häringe, Eperlans, Seekrebse, ordinäre Krebse, Crabes, Langoustes.

Gewächse.

Neue Erdäpfel, gelbe Rüben, Rettige, junges Weißkraut, Blumenkohl, Artischocken, Spinat, Petersilie, Sauerampfer, Gersten, Münze, Portulack, Fenchel, Kopfsalat,

mancherley kleiner Salat, Kreßen, Thymian, Pfefferkraut, feine Kräuter aller Gattungen, Erbsen, Bohnen, weiße detto, Spargel, Kukumern ꝛc.

Früchte.

Birn, Aepfel, Erdbeeren, Kirschen, Melonen, grüne Apricosen, grüne Johannisbeeren, detto rothe, zu den Torten.

Junius.

Fleisch.

Rindfleisch, Hammelfleisch, Kalb- und Lammsfleisch, Rehe.

Geflügel ꝛc.

Altes Huhn, Poularde, Hühner, Gänschen, junge Enten, Welschhahn, Brachvögel, junge Schnepfen, Lapin, junger Haase.

Gewächse.

Gelbe Rüben, weiße Rüben, Erdäpfel, Lauch, Rettig, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Spargeln, weiße Bohnen, Artischocken, Kukumern, Kopfsalat, Spinat, Petersilie, Portulack, junge Rettige, Kreßen, allerley kleine Salatgattungen und Küchenkräuter, Thymian.

Früchte.

Kirschen, Erdbeeren, rothe und weiße Johannisbeeren, Apricosen, Aepfel, Birn, einige Pfirsiche, Pavies, Trauben, Melonen, Ananas.

Julius.

Fleisch.

Rindfleisch, Hammelfleisch, Kalb- und Lammsfleisch, Rehe.

Geflügel ꝛc.

Poularde, Huhn, junge Hühner, Tauben, Gänschen, junge Enten, Welschhahn, Enten, Rebhühner, Fasanen, Halbschnepfen, Brachvögel, Lapin, junge Hasen.

Fische.

Stockfisch, Kabliau, Mulet, Maquereau, Schleye, Hecht, Häring, Sole, Plie, Carrelet, Aal, Seekrebse, Raje, Lachs oder Salm, Karpfen, Langoustes, Krebse.

Gewächse.

Gelbe Rüben, weiße Rüben, Erdäpfel, rothe Rüben, Kohlrüben, Zwiebeln, Knoblauch, Rocambol, Schwarzwurzeln, Zuckerwurzeln, Champignons, Blumenkohl, Weißkraut, Artischocken, Sellerie, Endivien, Körbelkraut, Sauerampfer, Portulack, Kopfsalat, Kreße, allerley Gattungen, kleiner Salat, Erbsen, weiße und grüne Bohnen, Münze, Baume, Thymian, allerley Gattungen, Küchenkräuter.

Früchte.

Birn, Aepfel, Kirschen, Pfirsiche, Zwetschgen, Apricosen, Johannisbeeren, Himbeeren, Melonen, Ananas.

August.

Fleisch.

Rindfleisch, Hammelfleisch, Kalb- und Lammsfleisch, Rehe.

Geflügel ꝛc.

Junge Hühner, Poularde, altes Huhn, Gans, welscher Hahn, junge Enten, junge Hasen, Lapin, Tauben, Fasanen, wilde Enten, junge Schnepfen, Brachvögel.

Fische.

Stockfisch, Kabliau, Carrelet, Plie, Raje, Mulet, Makrele, Häringe, Hechte, Karpfen, Aal, Seekrebse, ordinaire Krebse, Langoustes, Austern.

Gewächse.

Gelbe Rüben, weiße Rüben, Erdäpfel, rothe Rüben, Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten, Schwarzwurzel, Zukkerwurzel, Erbsen, Bohnen, weiße Bohnen, Champignons, Artischocken, Weißkraut, Blumenkohl, Lauch, Sellerie, Endivien, Petersilie, Kopfsalat, allerley Gattungen kleiner Salat, Thymian, Mayoran, allerley Küchengewächse.

Früchte.

Pfirsiche, Zwetschgen, Kirschen, Aepfel, Birn, Trauben, Feigen, Haselnüsse, Maulbeere, Erdbeere, rothe und weiße Johannisbeere, Melonen, Ananas.

September.

Fleisch.

Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Lamms- und Schweinfleisch, Rehe.

Geflügel 2c.

Gans, Welschhahn, Wasserenten, Tauben, Haubenlerche, Poularde, altes Huhn, Hasen, Lapin, junge Hühner, Enten, Fasanen, Rebhühner.

Fische.

Stockfisch, Laperdan, Carrelet, Plie, Raje, Sole, Eperlan, Salm, Karpfen, Schleye, Hecht, Seekrebse, Austern.

Gewächse.

Gelbe und weiße Rüben, Erdäpfeln, Schalotten, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Schwarz- und Zuckerwurzeln, Erbsen, grüne und weiße Bohnen, Champignons, Artischocken, Weißkraut, Blumenkohl, Cardons, Endivie, Sellerie, Petersilie, Kopfsalat und verschiedener kleiner Salat, Körbelkraut, Sauerampfer, rothe Rüben, Thymian und andere Gattungen Küchenkräuter.

Früchte.

Pfirsiche, Zwetschgen, Aepfel, Birn, Trauben, große Nüsse, Haselnüsse, Bartnüsse, Mispeln, Quitten, Johannisbeere, Alkekenges, (Judenkirschen), Melonen, Ananas.

October.

Fleisch.

Rindfleisch, Hammelfleisch, Lammsfleisch, Kalbfleisch, Schweinfleisch, junges Rehe.

Geflügel ꝛc.

Gans, Welschhahn, Tauben, Poularde, altes Huhn, Lapin, Enten, wilde Enten, Wasserenten, Schnepfen, Moosschnepfen, Haubenlerchen, Hasen, Fasanen und Rebhühner.

Fische.

Goldforelle, Plie, Barben, Everlan oder Spiering, Grundeln, Hecht, Karpfen, Schleyen, Perstling, Lachsforelle, Seekrebse, Muscheln, Austern.

Gewächse.

Weißkraut, Blumenkohl, Artischocken, gelbe Rüben, Pastinak, weiße Rüben, Erdäpfel, Chervis, Schwarz-

wurzeln, Zuckerwurzeln, Lauch, Schalotten, Knoblauch, Roccambol, Sellerie, Endivie, Cardons, Körbelkraut, Kopfsalat, allerley junger Salat, Thymian, Pfefferkraut, allerley Gattungen Küchengewächse.

Früchte.

Pfirsiche, Trauben, Feigen, Mispeln, Cormes, Quitten, Zwetschgen, Bartnüsse, Haselnüsse, Birn, Aepfel, große Nüsse.

November.

Fleisch.

Rindfleisch, Hammelfleisch, Kalbfleisch, Lammsfleisch, junge Rehe.

Geflügel ꝛc.

Gans, Welschhahn, altes Huhn, junge Hühner, Poularde, Tauben, Fasanen, Enten, wilde Enten, Wasserenten, Schnepfen, Becassinen, Haubenlerchen, Hasen, Lapin, Rebhühner.

Fische.

Gournal, Goldforelle, Plie, Barben, Salm, Lachsforelle, Spiering, Karpfen, Hechte, Schleye, Gründling, Seekrebse, Austern, Muscheln.

Gewächse.

Gelbe und weiße Rüben, Pastinak, Erdäpfeln, Chervis, Schwarz- und Zuckerwurzeln, Zwiebeln, Lauch, Schalotten, Roccambol, Artischocken, Weißkraut, Würsching, Kehlkraut, Spinat, Cardons, Petersilie, Endivie, Körbelkraut, Kopfsalat, allerley Salat, Thymian und andere Gattungen Küchenkräuter.

Früchte.

Birn, Aepfel, Zwetschgen, Kastanien, Hasel- und welsche Nüsse, Mispeln, Elsbeer, Cormes, Trauben.

December.

Fleisch.

Rindfleisch, Hammelfleisch, Kalbfleisch, Lamms- und Schweinfleisch, Rehe.

Geflügel 2c.

Gans, Welschhahn, Poularde, Tauben, Kapaun, altes Huhn, Hühner, Hasen, Lapin, Schnepfen, Becassinen, Haubenlerchen, Enten, wilde Enten, Wasserenten, Rebhühner, Fasanen.

Fische.

Türbot, Gournal, Spiering, Goldforelle, Plie, Barben, Esturgeon, Kabliau, Karpfen, Aalrutten, Gründlinge, Aal, Muscheln, Austern.

Gewächse.

Weißkraut, Würsching, rothe und weiße Brocoli, gelbe Rüben, Pastinak, weiße Rüben, Kopfsalat, Kressen, allerley kleiner Salat, Erdäpfel, Chervis, Schwarz- und Zuckerwurzeln, Lauch, Zwiebel, Schalotten, Cardons, Spinat, Spargeln aus Treibhäusern, Knoblauch, Roccambol, Sellerie, Endivie, Petersilie, Thymian, allerley Küchenkräuter.

Früchte.

Aepfel, Birn, Mispeln, Cormes, Kastanien, Nüsse, Haselnüsse, Trauben.

XXXV. Verschiedene Ménus oder Tafelzettel.

Zu sechs Couverts.

Suppe. Geflügelklöße mit Consomé.

Relevés. Rindfleisch mit Weißkraut und glacierten Zwiebeln.

Vier kalte horsd'oeuvres. Rothkraut mit Rebhühnern.

Entrée oder Ragouts. Kleine Pastetchen.

Noix de veau, gespickt und glaciert mit Endivie.

Hühner à la braise mit Champignons.

Geflügelwürste mit Trüffeln.

Braten. Kapaun.

Lerchen.

Entremêts. Blumenkohl à la hollandaise.

Nudeln à la Palsy.

Zuckerbrezeln.

Gelée von Orangen.

Deßert, nach Belieben.

Detto zu 6 Couverts.

Suppe. Krebs-Coulis.

Relevés. Filet de boeuf, gebraten mit grillierten Erdäpfeln, Sauce hachée.

Vier kalte horsd'oeuvres. Gedämpfte Enten mit weissen Rüben.

Entrée. Auflauf von Geflügel.

Rebhühner mit Maderawein und Trüffeln.

Filets von Hechten au suprême.

Kalbstendrons mit Champignons und Hahnenkämmen.

Braten. Fasan.
Forellen, blau abgekocht.
Entremets. Krebsstrudeln.
Grüne Bohnen.
Mandeltartletten mit Confitur.
Creme à l'anglaise.
Und Deßert.

Zu 12 Couverts.

Suppen. Soupe à la reine.
Acht kalte hors d'oeuvres. Püree von Erdäpfeln.
Relevés. Aloyau mit starker Jus.
Lachs à l'anglaise.
Entrées. Croquettes von Geflügel.
Sauerkraut mit Fasanen, garniert mit geräuchertem Schweinfleisch.
Glacierte Hammelscoteletten mit grünen Bohnen.
Kalbskopf à la tortue.
Hasencivet. —
Vol au vent mit fricassierten Hühnern und Champignons.
Farcierter Kapaun à la Périgord.
Tauben à la Chambord.
Mehlspeisen. Plum-Pudding.
Große Piece. Paté de foye d'oie.
Entrémets. Croute von Champignons.
Endivien mit poschierten Eyern.
Gelée mit Marasquino.
Creme von Vanille.
Apricosentorte.
Compote von Birn.
Dann Deßert nach Verhältniß.

Zu 24 Couverts.

Suppen. Spargelsuppe, legiert mit Croutons.

Zwölf kalte horsd'oeuvres. Coulis von Tauben.

Relevée. Rindfleisch en hochepot.

Türbot mit Sauce Hollandaise.

Entrée. Würsching mit grillierten Kalbscoteletten.

Macedoine mit gebacknen Hühnerschlegeln.

Cote boeuf, gedämpft mit Wein de Madere.

Hammelschlegel à la Bréton.

Hatelettes von Ochsengaumen.

Noix de veau à la Mayonaise, mit Gelée garniert.

Timballes von Schnepfen.

Filets von Hühnern à l'italienne.

Hühnerfilets au supreme.

Wild Enten en Salmy.

Rebhühner glaciert und gespickt à l'espagnole.

Welsch Hahn mit Trüffeln farciert.

Extra nach der Suppe. Kleine Pastetchen mit Beschamelle, detto von Austern.

Mehlspeis. Waffeln à la creme.

Große Piece. Wild-Schweinskopf garniert mit Gelée oder auf der Serviette dressiert.

Eine große Lachsforelle blau abgekocht, wie oben auf Serviette.

Braten. Kapaunen mit Kreßen garniert.

Fasanen.

Junge Hasen mit Sauce.

Gefüllte Krebshühner.

Nierenbraten.

Kronabitvögel.

Entrémets. Spargeln mit legierter Sauce.

Grüne Erbsen.

Artischocken.
Brocoli en Salat à l'italienne.
Punsch Gelée renversé.
Caffe Creme, umgestürzt.
Tourte admirable.
Mandelcornets mit Schnee von Rahm.
Deßerts und zweyerley Gefrornes. —

Zu 40 Couverts.

Suppen. Purée de perdreaux, Pürée von Rebhühnern.

Zwanzig kalte hors d'oeuvres. Französ. Kräutersuppe.

à la Reine.

Endiviensuppe, legiert.

Relevée. Rindfleisch au naturel, garniert mit verschiedenen Gemüßern.

Aloyau mit grillierten kleinen Erdäpfeln.

Schinken, gebraten mit Spinat.

Kabliau, sauce hollandaise.

Entrée. Kleine Pastetchen au salpicon.

Boudins de volaille.

Kohlkraut mit Kastanien und grillierten Hammelscoteletten.

Grüne Bohnen mit glaciertem Schweinscarrée.

Fricandeau glaciert, mit Sauerampfer.

Vol au vent mit ragouts melés.

Kalbskopf, farciert, mit Maderawein.

Hasengateau.

Ris de veau aux pointes d'asperges.

Kalbstendrons gebacken à l'anglaise.

Aal, gebraten, sauce piquante.

Filets de saumon sautées.

Balotins von Enten aux olives.
Welsch Hahn mit Trüffeln.
Kapaun à la chévalier.
Hühner à l'estragon.
Aspic, garniert mit Zunge und Filets, renversé.
Faisan étouffé mit Bordeauwein.
Salmi von Schnepfen.
Hachis von Rebhühnern en croustade.
Poularde à la Jardiniere.
Soufflet von Krebsen.
Gänslebern mit Trüffeln en caisse.
Perches à la Polonaise.

Mehlspeis. Kirschbrod und Pudding von Orangen.

Große Piece. Ein von Zuckerteig geflochtner Korb mit verschiedenen kleinen Bäckereyen.
Eine Punschtorte rc.
Oie farci à la daube.
Forelle, blau.

Braten. Rehrücken.
Schlegel von Marcaßin.
Fasanen mit Kreßen.
Kapaunen.
Lammshasen.
Haselhühner.
Hühner mit Speck bardiert.
Kronabitvögel.

Entremêts. Spargel.
Petits pois.
Blumenkohl.
Artischocken.
Cardons.
Croute von Champignons.

Gelée von Muscatwein.
Gelée von Cuirasseau.
Blanc manger, à la vanille.
Citronen-Créme.
Charlotte des pommes.
Compote von Apricosen.
Meuringues farcis.
Genoises.
Tartelettes mit Confitur.
Omelettes soufflées.
Deßert, dann zweyerley Gattungen Gefrornes.

Soupé a l'ambigue, zu 60 Couverts, wo alles zugleich, mit Inbegriff des Deßerts, auf die Tafel gesetzt wird.

Suppe. Kalter Reiß, à la créme mit fleur d'orange.
Créme d'orge.
Consomé.
Sago.

Große Piece. Welschhahn mit Trüffeln farciert, à la daube.
Kalte Rebhühner-Pasteten.
Wild-Schweinskopf.
Geräucherte Zunge.

Entrée. Fricassierte Hühner.
Glacierte Kalbscotelettes.
Brieschen à la Chambord.
Kapaun mit Consomé.
Filets de brochet, Sauce italiénne.
Geflügelklöße mit Krebsschweifen, Hahnenkämmen, Sauce de Champignon.
Mayonaise von Hühnern, mit Gelée garniert.
Rebhühner mit Maderawein und Trüffeln.

Braten. Fasanen, gespickt.
Kapaunen mit Kreßen.
Lerchen.
Hecht à la broche, mit Sauce.
Entremêts. Grüne Bohnen.
Spinat mit Croutons.
Blumenkohl mit Sauce.
Brocolli en salat.
Schwarzwurzeln mit weißer Sauce.
Gelée von Kirschen.
Gelée von Marasquin.
Creme von Orangen.
Chocolade-Creme.
Truffes au vin de Bordeaux.
Compote von glacierten Aepfeln.
Compote de prunelles.
Gateau de Malthe.
Biscuit de Savoye.
Mandel-Brezeln.
Petits choux.
Vierzig Teller Deßerts mit Inbegriff der assiétte montée.
Zu jeder Tafel ist ein langer Spiegelaufsatz erforderlich.

Anhang.

Bei dem Einkaufe von Viktualien ist es räthlich, immer das beßte und schönste zu wählen, weil es erstlich kein Nutzen ist, schlechte Waaren zu verbrauchen, sondern solches auch der Gesundheit nachtheilig werden kann, und weil es dem Arbeiter keine Ehre bringt.

In der Küche muß Reinlichkeit und Ordnung herrschen; weiße Tücher dürfen nicht mangeln, um Fleisch, Geflügel und dergleichen immer rein zu halten.

Auf Kupfergeschirr ist wohl acht zu haben, daß solches immer gut verzinnt ist, da es sonst leicht Grünspan ansetzt, was nicht allein den Speisen ihren Geschmack benimmt, sondern äußerst schädlich für die Gesundheit ist.

Die sogenannten Tafelstücke — das Rindfleisch — müssen wie ein Paket verschnürt werden, damit beym Herausnehmen aus dem Gefäße solches leichter dressiert werden könne, und auch nicht in Stücken zerfällt, wenn es gehörig gekocht hat. Alles übrige Fleisch und zahmes oder wildes Geflügel (letzteres wenn es vorher flambiert, das heißt, mittelst Kohlfeuer auch von seinen kleinsten Flaumen gereiniget, und rein ausgenommen worden ist) wenn es zu Ragouts gebraucht wird, muß vorher in einer Casserolle mit kaltem Wasser, welches man neben das Feuer oder den Windofen setzt, einige Zeit darin ausziehen, damit sich das Blut aus demselben verliert, und das Fleisch eine Weiße erhält. Zu heiß darf das

Wasser nicht werden, weil das darin liegende Geflügel, sonst zu hart und unbrauchbar würde zu dem, wozu man es bestimmte; auch kann man das Wasser einigemal wechseln.

Das Geflügel, wenn es g a n z gegeben wird, muß sodann auf ein reines Tuch gelegt, abgetrocknet und mit einer langen Drathnadel, die Füße aufwärts gebogen, die Brust herausgedrückt, mit Bindfaden dressiert werden.

Dasjenige, was gespickt werden soll, muß mit gleich lang geschnittenem Speck in gleicher Entfernung und gleicher Höhe rein gespickt werden.

Register.

I. Suppen.

1. Jus. Seite 1
2. Consomé. Kraftbrühe. 1
3. Glacé. 2
4. Coulis. 2
5. A la Daube. 3
6. A la Braise. 3
7. Gesundheitssuppe. 4
8. Junge gelbe Rübensuppe. 4
9. Frühlingskräutersuppe. 4
10. Grüne Erbsensuppe. 4
11. Erbsensuppe mit Speck. 5
12. Coulis à la Reine. 5
13. Krebssuppe. 6
14. Sagosuppe mit Jus. 6
15. Suppe von Linsen. 6
16. Rübensuppe. 7
17. Reißsuppe mit Klößen. 7
18. Suppe von Spargel und jungen Tauben. 7
19. Nudelsuppe mit Jus. 8
20. Suppe von weißen Bohnen und Hammelfleisch. 8
21. Suppe von Kopfsalat und einem alten Huhn. 9
22. Eine Weinsuppe mit Biscuit. 9
23. Habergrüzsuppe. 9
24. Kräutersuppe mit verlornen Eyern. 10
25. Suppe von grünen Erbsen mit jungen Hühnern. 10
26. Kapaun im Reiß. 11

27. Zwiebelsuppe. 11
28. Kräutersuppe. 12
29. Durchgestrichene Wildpretsuppe. 12
30. A l'Imperatrice. 12
31. Gesundheitssuppe, auf andere Art. 13
32. Endiviensuppe. 13
33. Weißkrautsuppe. 13
34. Aux croutons à la purée. 14
35. Fischsuppe. 14
36. Fröschsuppe. 14
37. Soupe à l'Empereur. 15
38. Champignionsuppe. 15
39. Fischklöße mit Erbsensuppe. 16
40. Essenz von Wildpret 16
41. Püré von Castanien. 17
42. Panade. 17
43. Suppe von Blumenkohl. 17
44. Hambuttensuppe mit Wein. 18
45. Ein warm Bier. 18
46. Sago mit Milch. 19
47. Eine zerfahrne Suppe. 19
48. Geflügelklöße. 19

II. Saucen.

49. Weiße Coulis oder Sauce. 20
50. Sauce brune. 20
51. Grande Espagnole. 21
52. Bechamel. 22
53. Italienne. 23
54. Sauce hachée. 23
55. — Poivrade. 23
56. — piquante. 24
57. — Hollandaise. 24
58. Sardellenbuttersauce. 25
59. Krebsbuttersauce. 25
60. Paradiesäpfelsauce. 25

61. Sauce nompareille. 25
62. Trüffelsauce. 25
63. Feingebackte Kräuter= und Zwiebelsauce. 26
64. Sauce à l'aurore. 26
65. Maitre d'hotel froide. 27
66. Remoulade indienne. 27
67. Ravigotte à l'huile. 27
68. Sauce Robert. 28
69. — á l'Anglaise. 28
70. — á la Comtesse. 28
71. — Hollandaise, auf andere Weise. 28
72. — Lyonaise. 29
73. Milchsauce. 29
74. Weinsauce. 29
75. Weinschaum. Chaud-d'eau. 30
76. Kirschsauce. 30
77. Stockfischsauce. 30
78. Sauce au patriarche. 30
79. — à la bonne femme. 31
80. — allemande. 31
81. Krebssuppe 32
82. Sauce von frischen Trüffeln. 32
83. Sauce à la Moscou. 32

III. Verschiedene Garnituren.

84. Mignonettes von Schinken. 33
85. Fricandeau von Schinken. 33
86. Cotelettes. 34
87. Crivelets. 35
88. Brisols oder Escalops. 35
89. Heringe en roquelaure. 36
90. Kälbermilch en roquelaure. 36
91. Verlorne Eyer. 37
92. Cracovies. 37
93. Ausgebackene Petersilie. 38
94. Ausgebackene junge Hühner. 38

95. Filets von Hechten gebacken. 38
96. Hahnenkämme. 39
97. Rissolettes von Kalbsnieren. 39
98. Croquette von Geflügel. 40
99. Grillierte Ochsengaumen mit Spießchen. 40

IV. Gemüße.

100. Truffes à la Perigord. 41
101. — au beurre. 41
102. Feldsalat. 41
103. Topinambour. 42
104. Quenelles de pommes de terre. 42
105. Fricassée de chervis. 42
106. Grüne Bohnen. 43
107. Auf andere Weise. 43
108. Chartreuse. 43
109. Macédoine à la Bechamelle. 44
110. Terrine de gros navéts. 44
111. Gedämpfte Artischoken. 44
112. Auf andere Weise. 45
113. Fricassierte Artischoken. 45
114. Gebackene Artischoken. 46
115. Sellerie mit Sauce Espagnole. 46
116. Ragout mit Schwämmen. 46
117. Schwämme mit Brod. 47
118. Grüne Erbsen. 47
119. Grüne Bohnen. 48
120. Ragout von kleinen Zwiebeln. 48
121. Cardy. 48
122. Spargel mit Buttersauce. 49.
123. — auf kleine Erbsenart. 49.
124. Blumenkohl mit Buttersauce. 49
125. Farcierte Kukumern. 50
126. Schwarzwurzeln mit Buttersauce. 50
127. Gebackene Schwarzwurzeln. 50
128. Schwämme mit feinen Kräutern. 51

129. Ragout von Trüffeln. 51
130. Morcheln à la crême. 51
131. Artischocken à la Dauphine. 52
132. Erdäpfel. 52
133. Glacierte Rüben. 52
134. Gelbe Rüben mit Butter. 53
135. Sellerie. 53
136. Endivien mit weißer Sauce. 53
137. Erdäpfel auf Lyoner Art. 54
138. Erdäpfel auf Provencalisch. 54
139. Erdäpfel in Butter geröstet. 54
140. Gebackner Blumenkohl. 55
141. Blumenkohl mit Käse. 55
142. Kastanien auf Spanische Art. 56
143. Matelotte von großen Zwiebeln. 56
144. Ragout von Wurzeln. 57
145. Kohlkraut mit Kastanien. 57
146. Gefülltes Weißkraut. 57
147. Rothes Kraut. 57
148. Kohlrüben. 58
149. Brocoli. 58
150. Kopfsalat. 58
151. Endivien (Lattich) in Ragout. 58
152. Ragout von Endivien (Zichorie). 59
153. Sauerampfer. 59
154. Sauerampfer. 59
155. Spinat mit Butter. 60
156. Cardy mit Buttersauce. 60
157. Cardy mit Parmesan. 60
158. Hopfensprossen. 60
159. Meerrettig. 61
160. Sauerkraut. 61
161. Weiße Bohnen. 61
162. Spargeln mit Rahm. 62
163. Spargeln im Ragout. 62
164. Krebse mit grünen Erbsen. 62

165. Sauerampfer mit Omeletten. 63
166. Endivien mit Lamscoteletten. 63

V. Eyerspeisen.

167. Doppelt gebackene Omeletten. 64
168. Omelette von frischen Kräutern. 64
169. Omelette mit Hachis von Schinken. 65
170. Omeletten mit Parmesankäse. 65
171. Aufgelaufenes Omelette. 65
172. Omelette mit Borsdorferäpfeln. 66
173. Omelette à la prince Henri. 66
174. Gerührte Eyer mit Spargel. 67
175. Gebackene Eyer mit Ragout von Trüffeln. 67
176. Oeufs à la trippe. 68
177. Eyer mit Jus. 68
178. Eyer mit Krebsen. 68
179. Eyer mit schwarzem Butter. 68
180. A la Ravigotte. 69
181. Poschierte Eyer mit Erbsenpürée. 69
182. A la hollandaise. 69
183. Eyer mit Endivien. 69
184. Eyer mit Sauerampfer. 69
185. A la farcé maigre. 69
186. Mandelkäse. 70
187. Omelettes au Cardinal. 70
188. Gefüllte Eyer. 71
189. Gerührte Eyer mit Kalbsnieren. 71
190. Rühreyer mit Trüffeln. 71
191. Oeufs à la trippe avec de la creme. 72
192. Omeletten auf italienische Art. 72
193. Farcierte Omeletten. 72
194. Omelette mit Häringen. 73
195. Omeletten mit Creme. 73
196. Omelette à la française. 74
197. Omeletten en rèdingote. 75
198. Gerührte Eyer mit Champignons. 75

199. Weiche Eyer. 76
200. Eyer mit Beschamel. 76
201. Eyer mit braunen Zwiebeln. 77
202. Oeufs en allumettes. 77
203. Eyerweiß nach Schweitzer Art. 77
204. Poschierte Eyer, à la St. Menéhoult. 78
205. Gefüllte Eyer auf Kukumern. 78
206. Omelette mit Reiß. A l'angloise. 79

VI. Fische.

207. Abgesottener Lachs. 80
208. A la Hollandaise. 80
209. Lachs à la génoise. 80
210. Lachs mit feinen Kräutern. 81
211. — à le maitre d'hotel. 82
212. — auf dem Rost. 82
213. Fricandeaux von Hecht. 83
214. Hecht im Backofen. 83
215. Sauté de filéts de brochets. 83
216. Hecht abgesotten. 83
217. Grenadin de brochet. 84
218. Roulade von Hecht. 84
219. Hecht am Spieß gebraten. 85
220. Glacierte Salm. 85
221. Salm mit Ragout. 86
222. Fricandeaux von Salm. 86
223. Salm als Salat. 86
224. Turbot. 87
225. Kabliau. 87
226. Morue à la maitre d'hotel. 87
227 Solles frites. 88
228. Solles au gratin. 88
229. Plies, auf verschiedene Art. 89
230. Thunfisch 89
231. Frische Häringe. 89
232. Macrelen glaciert. 89

233. Macrelen à la Provénçe. 89
234. — à la génoise. 90
235. Forellen abgesotten. 90
236. Karpfen abgesotten. 90
237. Matelotte von Karpfen. 90
238. Carpe à la Chambord. 91
239. Bärsche mit Krebssauce. 92
240. — in Matelotte. 92
241. — gebacken. 92
242. — glaciert. 92
243. Filets von Forellen. 93
244. Forellen mit Trüffeln. 93
245. Aal am Spies gebraten. 93
246. — auf deutsche Art. 94
247. — grillirt. 94
248. — à la tartare. 94
249. — im Backofen. 95
250. — abgesotten. 95
251. Pücklinge. 95
252. Austern gebraten. 96
253. Biber. 96
254. Wasserhuhn. 96
255. Frösche fricassiert. 97
256. — gebackne. 97
257. Schiell. 97
258. Biberschweif. 97
259. Schnecken mit Sardellen. 98
260. Hausen abgesotten. 98
261. — im Ofen. 99
262. — grillirt. 99
263. Schildkröte mit Ragout. 99
264. Fischotter. 99
265. Stockfisch. 100
266. Lapperdan. 100
267. Muscheln à la Royale. 101.
268. Salm mit Kapern. 101
269. Plis à l'italienne. 101

270. Scheelfischklöße. 102
271. Schmerlen, abgesotten. 102
272. Ruppen oder Aalraupen mit Butter. 102
273. Geräucherte Lachs. 102

VII. Auflauf.

274. Auflauf von Sago. 103
275. — von Hirn. 103
276. Reißauflauf. 104
277. — mit Aepfeln. 104
278. Auflauf von Kartoffeln, à l'italienne. 104
279. Auflauf von Apricosen-Marmelade. 105
280. Markauflauf. 105
281. Orangenauflauf. 105
282. Auflauf von Aepfeln. 106
283. — à la Lascy. 106
284. Reißauflauf mit Burgunder. 107
285. Auflauf mit Rahm. 107
286. — von Pflaumen. 108
287. — von Semmeln. 108
288. Apricosenauflauf. 108
289. Soufflée à l'amélio. 109
290. Auflauf von Krebsen nach bayrischer Art. 109
291. Zimmtauflauf. 110
292. Vanillenauflauf. 110
293. Auflauf von Kartoffeln. 110
294. — von Kartoffeln. 111
295. — von Gries. 111
296. — von Kastanien. 112
297. — von Borstorferäpfeln. 112
298. Krebsauflauf, à la reine. 113
299. Auflauf von Quitten. 113
300. Kartoffelauflauf von Häringen. 114
301. Auflauf von Macaronen. 114
302. Fondus von Parmesankäse. 115
303. Auflauf von Kalbsmilchen oder Brießchen. 115

304. Auflauf von Eyerkuchen. 116
305. Raams-Kings. 116
306. Wienerauflauf von Borstorferäpfeln. 117
307. Auflauf von Bisquit. 117
308. — von gelben Rüben. 118
309. — von weißem Käse. 118
310. — à la polonaise. 119
311. Schinkenauflauf. 119
312. Stachelbeerenauflauf. 119

VIII. Puddings.

313. Englischer Pudding mit einer Weinsauce. 120
314. Reißpudding mit einer Kirchensauce. 121
315. Leberpudding, gebacken. 122
316. Pudding von Leber mit Capernsauce. 122
317. — von Pomeranzen. 123
318. Plum-poudding. 124
319. Pudding von Fadennudeln. 124
320. — von Nierenfett. 125
321. — von Reiß. 125
322. — von Reiß und Kirschen. 126
323. Krebspudding. 127
324. Pudding von gebratenen Kapaunen oder Hühnern. 127
325. — von Erdäpfeln. 128
326. — von Mark. 128
327. Gebackner Pudding mit Mandeln. 128
328. Jägerpudding. 129
329. Pudding von Hecht gebacken. 129
330. Stockfischpudding. 130
331. Pudding von Milchbrod. 130
332. — à la chapelure. 131
333. — von gebratnen Hühnerbrüsten. 131

IX. Creme.

334. Pistaziencreme. 132
335. Caffeecreme. 132

336. Gebackner Orangencreme. 133
337. Creme au gratin. 133
338. Macaronencreme. 134
339. Creme brulée. 134
340. — von Champagnerwein. 134
341. — à la royale. 135
342. — von Himbeeren. 135
343. — von Kirschen. 135
344. — von Weinbeeren. 136
345. Schneeberge mit Creme. 136
346. Türkische Chocoladecreme. 137
347. Weincreme. 137
348. Creme von Erdbeeren. 137
349. — à l'estofade von Rahm. 138
350. — von Zuckerbrod. 138
351. — à l'anglaise. 138
352. — von bittern Macaronen. 139
353. Spanischer Creme. 139
354. Geschlagener Rahm. 140
355. Pistaziencreme. 140
356. Orangencreme. 140
357. Caramelcreme. 141
358. Chocoladecreme. 141
359. Creme brulée, andere Weise. 141
360. Creme von Caffee. 142
361. Umgestürzter Creme à la vanille. 142

X. Compoten.

362. Aepfel auf portugiesische Art. 143
363. Pommes en balon. 143
364. Compote von Kirschen. 143
365. — von Apricosen. 143
366. — von Quitten. 144
367. — von ganzen Aepfeln. 144
368. Birncompote. 144
369. Aepfelcharlotte. 145

370. Apricosenküchlein. 145
371. Chartreuse de pommes. 146
372. Aepfel im Reiß. 146
373. Aepfel auf pommersche Marcipanart. 147
374. Glacierte Aepfel. 147
375. Pommes meringuées. 148
376. Compote von Pflaumen. 148
377. — von Himbeeren. 148
378. — von Pfundbirnen. 149
379. — von kleinen Pfirsichen. 149
380. Orangen-Compote. 149
381. Compote von Frühkirschen. 149
382. Compote von Mirabellen. 150

XI. Torten, Mehlspeisen, Bäckereyen.

383. Biscuittorte. 150
384. Rahmtorte. 150
385. Reißtorte. 150
386. Linzertorte. 151
387. Tourte admirable. 152
388. Chocoladetorte. 152
389. Gateau de Compiegne. 153
390. Wiener Biscuittorte. 153
391. Biscuittorte auf andere Art. 153
392. Biscuit à la portugaise. 154
393. Chocoladebiscuit. 154
394. Englische Biscuit. 155
395. Runde Carlsbader Biscuit. 155
396. Vanillenbiscuit. 155
397. Runde englische Biscuit. Rounds caks. 155
398. Citronenbiscuit. 156
399. Königskuchen oder Bandkuchen. 156
400. Spanischer Biscuit. 157
401. Brodtorten à l'anglaise. 158
402. Savoyer Kuchen. 158
403. Torte von Citronencreme. 158

404. Torte von Pumpernickel. 159
405. Baumkuchen oder Spießkuchen. 159
406. Eine andere Art Baumkuchen. 160
407. Abgerührte Zimmettorten. 162
408. Aepfeltorte. 162
409. Portugiesischer Kuchen. 162
410. Sandtörtchen. 163
411. Gateaux à la Princesse. 163
412. — d'evéque. 164
413. — à la creme. 164
414. Mazarines. 165
415. Gateaux à la Madeleine. 165
416. Maltheserkuchen. 166
417. Kleiner Königskuchen. 166
418. Berliner Küchelchen. 166
419. Französische Kollatschen. 167
420. Mandelkollatschen. 167
421. Zuckerkollatschen. 167
422 Butterkollatschen. 167
423. Wiener Eisbögen. 168
424. Krausgebackenes. 168
425. Rahmkuchen. 168
426. Mandelspähne. 169
427. Pommerscher Marcipan. 169
428. Königskuchen. 170
429. Zuckerbretzeln. 170
430. Mince-Pie. 170
431. Weichselbögen 171
432. Vanillebögen 171
433. Waffeln mit Bärmen. 172
434. Holländische Rahmwaffeln. 172
435. Ordinäre Hefenwaffeln. 172
436. Hohlhippen. 173
437. Blätterteig 173
438. Butterteig mit dickem Rahm. 175
439. Angeriebener Teig zu Tourtelleten. 175
440. Berliner Zuckerbögen. 175

441. Weinhippchen. 176
442. Englische Torte. 176
443. Englische Spinattorte. 176
444. Krebstorte. 177
445. Berlans. 177
446. Margaretchenwaffeln. 178
447. Randkuchen 178
448. Mandeltorte. 178
449. Creme von Wein. 179
450. Schwarze Brodtorte 179
451. Marktorte 179
452. Quinqueck à l'anglaise. 180
453. Griesnudeln. 180
454. Macaroni auf italiänische Art. 181
455. Ramequins à la roi. 181
456. Krebsschmarren mit Mandeln. 182
457. Zimmetwaffeln. 182
458. Waffeln ohne Bärme. 182
459. Sandtorte. 182
460. Citronenküchelchen. 183
461. Meringues. 183
462. Meringues liquides. 184
463. Zuckerstrauben. 184
464. Spritzkuchen. 184
465. Schneeballen. 185
466. Englische Schnitten. 185
467. Räder gebacknes. 185
468. Kräpfchen aus Schmalz. 186
469. Zuckerbretzeln auf andere Art. 186
470. Mandelbretzeln. 187
471. Kleine Zuckercornetchen. 187
472. Braunschweiger Kuchen. 188
473. Zimmetmandeln. 188
474. Erbsenwandel. 189
475. Vanillenwandel. 189
476. Krebswandel. 189
477. Milchrahmstrudel. 190

478. Reißstrudel. 190
479. Hachéstrudel. 190

XII. Fastenspeisen.

480. Milchrahm=Nockerl. 191
481. Bonfantennudeln. 191
482. Zimmtnudeln. 192
483. Feiner Gogelhopfen. 192
484. Wespennester. 192
485. Krebsnudeln. 193
486. Reißschmarren. 193
487. Eyerdotternudeln. 194
488. Karlsbader Kollatschen. 194
489. Locken zu machen. 194
490. Fastenspeise von Locken. 195
491. Faschingkrapfen. 195
492. Gebackne Topfnudeln. 195
493. Kartoffelklöße. 196
494. Zuckerkollatschen. 196
495. Kirschkuchen. 196
496. Petits choux. 197
497. Reiß von Milch. 197
498. Nudeln à la Palfy. 198
499. Gerührte Rahmnudeln 199
500. Mandelnudeln. 199
501. Schinkennudeln oder Eyerflecke. 199
502. Aepfelküchlein. 200
503. Brandteigküchlein. 200
504. Beignets de surprise. 201
505. Apricosenküchlein. 202
506. Pfirsichküchlein. 202
507. Orangenküchlein. 202
508. Kirschenküchlein. 203
509. Gebackner Reiß. 203
510. Gebackner Creme. 204
511. Welsche Rabette. 204

512. Dotterküchlein. 205
513. Erdbeerküchlein. 205
514. Käseküchlein. 205
515. Kornelkirschen oder welsche Kirschen. 206
516. Oblatenküchlein. 206
517. Hollunderküchlein. 206
518. Spritzenküchlein. 207
519. Cremeküchlein. 207
520. Brandstrauben. 208
521. Dampfnudeln. 208
522. Pfannenkuchen. 209
523. Dresdner Kuchen. 210
524. Krebskuchen. 210
525. Feiner Reißkuchen. 211
526. Kuchen à l'italienne. 211
527. Florentiner Kuchen. 212
528. Vermischter Kuchen. 213
529. Pain à la Dauphine. 213.
530. Poupélin. 214
531. Orangenbutter. 214
532. Gateau de famille. 215
533. Aniskuchen. 215
534. Bouchés des dames. 215
535. Quittenschnee. 216
536. Kastanienkuchen. 216
537. Aepfelkuchen mit Mandeln. 216
538. Punschtorte. 217
539. Glacé Royale. 217
540. Glacé zur Punschtorte. 218
541. Mürber Teig. 218
542. Kalter Pastetenteig. 219
543. Vom Mariniren. 219
544. Brandteig. 219
545. Sahnen- oder Rahmteig. 220
546. Dressierte Pasteten. 220
547. Kalte Pastetenfarcé. 222
548. Kalte Pastete von Gänslebern. 223

549. Warme Pastetenfarcé. 224
550. Timballe von Rebhühnern. 224
551. Hasenpastete. 225
552. Pastete mit Aal. 226
553. Pastete mit Enten. 226
554. Pastete mit Stockfisch. 227
555. Pastete mit Filets. 228
556. Pastete von jungen Hühnern. 228
557. Ordinäre Farcépastetchen. 229
558. Kleine vols aux vent. 229
559. Kleine Pastetchens à la Reine. 230
560. Kleine Juspastetchen. 230
561. Kleine Pastetchen à la Mancelle. 231
562. Krebspastetchen. 231
563. Kleine Pastetchen mit Beschamelle. 232
564. Austernpastetchen. 232

XIII. Farcé.

565. Kalbfleischfarcé 233
566. Feine Farcé. 233
567. Feine Farcé à la creme. 234
568. Sainte Menéhoult. 234
569. Krebsfarcé. 235
570. Hechtfarcé. 235
571. Karpfenfarcé. 236
572. Grüne Farcé. 236
573. Trüffelfarcé. 236
574. Krebsbutter. 236
575. Salpicon. 237
576. Gänseleberfarcé. 237
577. Unreifer Traubenessig. 238
578. Soya zu machen. 238
579. Mit Eyweis zu klären. 238
580. Eyweis zu Schnee zu schlagen 239
581. Butter schäumig zu rühren. 239
582. Essenz von feinen Kräutern. 239

583. Feine Kräuter zum Marinieren 240
584. Getrocknete Kräuter 240
585. Kalbfleischfarcé. 241
586. Geflügelfarcé. 241
587. Erdäpfelmehl. 242
588. Vermischtes Hachis. 243
589. Hachis von Hasen. 244

XIV. Wildpret.

590. Fasan im Weißkraut. 244
591. Fasanenfilets mit Trüffeln. 245
592. Fasan à l'espagnole. 245
593. Fasan mit Trüffeln. 245
594. Salmy von Fasanen. 246
595. Salmy von Rebhühnern. 246
596. Ragout von Rebhühnern. 246
597. Rebhühner en paquet. 246
598. Rebhühner im Weißkraut. 247
599. Sauté de filets de perdreaux aux truffes. 248
600. Gedämpfte Rebhühner. 248
601. Pürée von Rebhühnern. 249
602. Rebhühner in Papilloten. 249
603. Gefüllte Rebhühner mit Trüffeln. 250
604. Wachteln mit Trüffeln. 250
605. Gedämpfte Wachteln. 251
606. Perdreux à la bonne femme. 251
607. Cailles au gratin. 251
608. Sauté de filets de cailles. 251
609. Wachteln mit Würschingkraut 252
610 Gebratene Wachteln. 252
611. Schnepfen gedämpft. 252
612. Sourtout de bécasse. 253
613. Schnepfen in der Salmy. 253
614. Schnepfen auf andere Art. 253
615. Sauté de filets de bécasses. 254
616. Sauté de filets de bécasses à la provençale. 254

617. Junge Schnepfen mit Orangesaft. 255
618. Kronabitvögel, gebraten. 255
619. Kronabitvögel nach Moscovitischer Art. 255
620. Wasserenten. 255
621. Filets von Wasserenten mit Sardellen. 256
622. Wasserenten am Spieß gebraten. 256
623. Brisolles von wilden Enten. 256
624. Ragout von wilden Enten 257
625. Farcierte wilde Enten mit Sauce haché. 257
626. Gänse en daube. 258
627. Aiguillottes d'oie. 258
628. Hasen im Ragout. 259
629. Hasenmatelotte. 259
630. Filets von Hasen, Sauce hachée. 259
631. Filets von Hasen mit dessen Pfeffer. 259
632. Hasengateau. 260
633. Filets von jungen Hasen. 260
634. Lapereau à la minute. 261
635. Klöße von Kaninchen. 261
636. Vom Rehe. 262
637. Hirschziemer, à la St. Hubert. 262
638. Hirschschlegel. 262
639. Wild-Schweinskopf. 263
640. Wild-Schweinsfilets glaciert. 263
641. Wilde Schweins-Filets gebraten. 264
642. Marcassin. 264
643. Wilde Schweinskeule à la française 265
644. Wilde Schweins-Coteletten. 265
645. Wilde Schweinskeule. 265
646. Dünn geschnittnes Wild-Schweinfleisch. 266
647. Grillierte Wild-Schweinsfüße 266

XV. Hühner.

648. Hühner mit Fricassé. 267
649. Junge Hühner à l'anglaise. 267
650. Junge Hühner en grénadiers. 268

651. Hühner à la tartare. 268
652. Sauté de filets de pouléts au Supreme. 268
653. Cuisses de pouléts à la Perigueux. 269
654. Fricassierte Hühner mit Champagnerwein. 270
655. Gefüllte Krebshühner. 270
656. Hühner à la chevaliere. 271
657. Gedämpfte Hühner. 272
658. Gebackene Hühner. 272
659. Hühner mit Trüffeln 272
660. Grillierte mit Morcheln. 273
661. Pouléts vestale. 273
662. Pouléts polés 273
663 Fricassierte Hühner à la créme aux mousserons. 274
664 Gedämpfte Hühner. 274
665. Hühner im Fricandeaux. 275
666. Pouléts en matélotte. 275
667. Filets de pouléts en caissons. 276
668. Hühner à la mayonaise. 276
669. Hühnerschlegel. 276
670. Hühner in Aspic. 277
671. Junge Hühner à la Harlequin. 278
672. Fricassierte Hühner mit Spargeln. 278
673. Hühner mit grünen Erbsen. 279
674. Junge Hühner mit Reiß. 279
675. Junge Hühner à la picarde. 279
676. Pouléts à la jardiniere. 280

XVI. Poularden.

677. Cuisses de poularde en daube. 280
678. Cuisses de poularde au supréme. 281
679. Matelotte von Hühnerschenkeln. 281
680. Poularde à l'anglaise. 282
681. Poularde accompagnée. 282
682. Poularde mit Krebssauce. 283

XVII. Kapaunen.

683. Kapaun mit Austern. 283
684. Chapou au gros. 284
685. Kapaun im Reiß. 284
686. Kapaun mit Trüffeln gespickt 285
687. Kapaun mit Trüffeln. 285
688. Gefüllter Kapaun à la Royale. 286
689. Kapaun. 287

XVIII. Welsche Hahnen.

690. Ailerons de Dindons en haricots. 288
691. — à la chicorée. 288
692. — à la chipolata. 289
693. — au Soleil. 289
694. — à la hollandaise liés. 290
695. — aux fines herbes. 290
696. — au verjus.
697. — au Parmesan. 291
698. — à la Créme. 292
699. Ausgebrochner welscher Hahn. 292
700. Welscher Hahn mit Trüffeln. 293
701. Haschee von abgebratnen welschen Hahnen. 294
702. Blanquet von welschem Hahn. 295
703. Welsche Hahnschenkel mit Sauce Robert. 295
704. Welsche Hahnenschenkeln mit Rahm. 295
705. Glacierte welsche Hahnenschenkeln. 296
706. Ausgefütterte welsche Hahnenschenkeln. 296
707. Farcierter und gebratner welscher Hahn. 297
708. Ausgefütterter welscher Hahn. 297
709. Dindon à la financiére. 297
710. Gebratner welscher Hahn. 297
711. Welscher Hahn, à la polonaise. 298
712. Gebratner Judian, à l'italienne. 298

XIX. Tauben.

713. Junge Tauben, à la crapaudine. 299
714. Junge Tauben farciert. 300
715. Tauben, à la Selim. 300
716. Gebratne Tauben. 301
717. Fricassierte Tauben mit Blut. 301
718. Compote von Tauben. 301
719. Tauben mit feinen Kräutern. 302
720. Junge Tauben mit grünen Erbsen. 302
721. Junge Tauben mit Spargeln. 303
722. Tauben en grenadin. 303
723. Tauben mit Krebsen. 303
724. Tauben mit Krebsen à la creme. 304
725. Tauben gefüllt und gebacken. 304
726. Marinierte Tauben. 304
727. Tauben in Salmy. 305
728. Matelotte von Tauben. 305
729. Tauben in Papilloten. 306
730. Tauben als Coteletten. 306

XX. Enten.

731. Enten mit Kapernsauce. 307
732. Ragout von Enten. 308
733. Gefüllte Enten mit Sauce Hachée. 308
734. Enten mit Linsenpürée. 309
735. Gebratne Enten mit Orangensaft. 309
736. Aufgerollte Enten. 310
737. Enten auf französische Art. 310
738. Filets von gebratnen Enten, Sauce Cornichons. 310
739. Ente mit grünen Erbsen. 311
740. — auf macedonische Art. 311
741. — à la chambord. 312
742. — à la daube. 313
743. — mit Teig am Spieß gebraten. 313
744. — mit Blumenkohl. 314
745. — mit Rüben. 314

XXI. Gänse.

746. Gebratne Gänse mit Kastanien. 315
747. Oye en Daube. 315
748. Aiguillettes d'oye. 315
749. Gans im Ofen gebraten. 316
750. Grillierte Schenkel, Sauce Robért. 316

XXII. Fleischspeisen.

751. Ochsenzunge in der Braise. 316
752. Gespickte und gebratne Zunge. 317
753. Ochsenzunge an kleinen Spießchen. 317
754. Ochsenzunge in Papillotten. 318
755. Eingesalzne Zunge. 318
756. Ochsenzunge en matélotte. 319
757. Ochsengaumen grilliert. 320
758. Ochsengaum à la poulétte. 320
759. Ochsengaum en hatéreau. 320
760. Ochsengaum mit Parmesankäse 321
761. Ochsengaumen en ballotes. 321
762. Ochsengaumen im Ragout. 322
763. Ochsengaumen en allumettes. 322
764. Croquetten von Ochsengaumen. 323
765. Ochsengaumen auf Lioneser Art. 323
766. Ochsengaumen mit Sardellenbutter. 324
767. Ochsengaum an silbernen Spießchen. 324
768. Vordere Rippen in Jus. 324
769. Coté de boeuf in der Braise. 325
770. — — — in Maderawein. 326
771. Seitenrippe mit Zwiebelpüré. 326
772. Bifsteck von Ochsenfilet. 326
773. Filet am Spieß gebraten. 327
774. Filet de boeuf à la marcée. 327
775. — — — à la Duchesse. 328
776. — auf pohlnische Art. 328
777. — in saurer Sulze. 329
778. — de boeuf à l'indienne. 330

779. Filet de boeuf à la Moskow. 330
780. — — — à la Savoyarde. 330
781. Sauté de filét de boeuf. 331
782. Rindfleisch à la Migazzi. 331
783. — à la mode. 331
784. Aloyau au four. 332

XXIII. Hammelfleisch.

785. Glacierte Hammelszungen. 333
786. Grillierte Hammelszungen. 333
787. Gespickte Hammelszungen mit Trüffeln. 333
788. Hammelszungen au gratin. 334
789. — — in Papilloten. 334
790. Hammelsbrust. 335
791. Hammelsbrust, à la St. Ménehoult. 335
792. Hammelscarrée glaciert. 336
793. — — à la Villeroi. 336
794. Hammelschweife in Braise. 336
795. Grillierte Hammelschweife à l'anglaise. 337
796. Ragout von Hammelschweifen. 337
797. Hammelfleisch in eigner Jus. 338
798. Hammelsschlegel mit Knoblauch. 338
799. — — à l'espagnole. 339
800. — — mit Sainmenou von Reiß. 339
801. Gedämpfter Hammelsschlegel. 340
802. Hammelschlegel mit Wurzeln. 341
803. Grillierte Hammels-Cotelettes. 341
804. Gedämpfte Hammels-Cotelettes. 341
805. Hammels-Cotelettes à la Jardiniere. 342
806. — — mit Kukumern. 342
807. — — à la Soubise. 343
808. — — mit Rüben 343
809. — — mit Wurzeln 343
810. — — à l'écarlate. 344
811. — — à la pluche verte. 344
812. — — à l'amoureuse. 345

813. Hammelschlegel auf wilde Art. 345
814. — auf englische Art. 346
815. — auf pohlnische Art. 346
816. — mit weissen Bohnen. 347
817. Emincé von Hammelfleisch mit Endivie. 347
818. Hammelshaschée mit feinen Kräutern. 348
819. Hammelsrücken in Jus. 348

XXIV. Lammfleisch.

820. Lammscotelettes, grilliert. 349
821. — — mit grüner Sauce. 349
822. — — mit feinen Kräutern. 350
823. Cotelettes in Papilloten. 350
824. Lammsschulter glaciert. 350
825. Lammsschulter mit Gurken. 351
826. Lammscotelettes. 351
827. — — à la constance. 352
828. — — mit Sauce. 352

XXV. Schweinfleisch.

829. Schweinsohren mit Parmesan. 353
830. Schweinsfüße à la St. Menéhoult. 354
831. Rückgrat des Schweins. 354
832. Schweinscotelettes. 354
833. Filet mignon. 355
834. Schweinsnieren mit Champagnerwein. 355
835. Zubereitung der Schinken. 356
836. Spanferkel gebraten. 356
837. Schweinsblanquet. 357
838. Spanferkel farciert. 357
839. Zahmes Schweinfleisch auf wilde Art zu bereiten. 357

XXVI. Kalbsfleisch.

840. Kalbskopf à la St. Ménehoult. 358
841. Gebackner Kalbskopf. 359

842. Kalbskopf auf Schildkröten Art. 359
843. Kalbskopf auf holländisch. 360
844. Farcierter Kalbskopf 361
845. Kalbshirn in Ragout. 362
846. Gebackene Kalbshirne. 362
847. Kalbshirn in Krebsbutter. 362
848. Garnierte Kalbsschweife. 363
849. Kalbsleber im Netze. 363
850. Gedämpfte Kalbsleber. 364
851. Kalbsgekröße auf italienische Art. 364
852. Risoletten von Kalbsgekröße. 365
853. Gebackne Kalbsfüße. 365
854. Kalbsfüße à la Polichon. 366
855. Farcierte Kalbsfüße. 366
856. Cotelettes mit feinen Kräutern. 367
857. Kalbscotelettes im Pastetenteig. 367
858. — — mit feinen Kräutern. 368
859. Gedämpfte Kalbscotelettes. 368
860. Kalbscotelettes nach provencalischer Art. 369
861. Grillierte Kalbscotelettes. 369
862. Kalbscotelettes à l'estoc. 370
863. — — en surprise. 370
864. — — en caisson. 371
865. Glacierte Kalbscotelettes. 371
866. Kalbcotelettes à la Drue. 371
867. — — à la St. Cara. 372
868. Kalbscarrée mit Rahm. 373
869. Fricandeaux von Kalbfleisch. 373
870. Gespicktes noix de veau. 374.
871. Glaciertes noix de veau. 374
872. Noix de veau, auf pohlnische Art. 375
873. — — — en Surprise. 375
874. Sautée de noix de veau. 376
875. Noix de veau mit saurer Sulze. 377
876. Kalbsblanquet mit Champignons. 378
877. Kleine Kalbsfilets. 378
878. Kalbsfilets gebacken. 378

879. Canélons de veau au sellery glacé. 379
880. Glacierte Kalbsfilets mit feinen Kräutern. 380
881. Kalbsbrust mit glacierten Zwiebeln. 380
882. Kalbsbrust mit Pürée von Champignons. 381
883. Tendons de veau à la pointe d'asperges. 381
884. Hatéreau aux Truffes. 381
885. Kalbsbresolles im Oel. 382
886. Art und Weise, das Kalbfleisch anscheinlich und mit dem Geschmack eines marinierten Thunfisches zuzubereiten. 383
887. Poupéton von Kalbfleisch. 384
888. — von Lachs. 384
889. Grénade Jaspée. 385
890. Cascalope de veau. 386

XXVII. Klöße.

891. Klöße von Lapin. 387
892. Erdäpfelklöße. 387
893. Kartoffelklöße. 388
894. — — aus Schmalz gebacken. 388
895. Grießklöße. 389.
896. Italienische Reißklöße. 389
897. Frankfurter Leberklöße. 389
898. Semmelklöße. 390

XXVIII. Würste.

899. Blutwürste. 390
900. Weiße Boudins. 391
901. Bratwürste. 392
902. Cervelatwurst. 392
903. Würste von Gänselebern. 393
904. Würste von Schweinslebern. 393
905. Bratwürste von Hirnen. 394
906. Würste von Karpfen. 394
907. — von Hecht. 395
908. Blutwürste von Karpfen à la Reine. 395
909. Bratwürste von Karpfen und geräuchertem Lachs. 395

910. Krebswürste à la Duchesse. 396
911. Bratwürste von Hammelfleisch. 396
912. Lapinwürste. 397
913. Kälberne Bratwürste mit Mark. 397
914. Französische Andouilles. 398
915. Englische Bratwürste. 398

XXIX. Warme Getränke.

916. Punsch auf gewöhnliche Art. 399
917. — auf englische Art. 399
918. — Royal. 400.
919. Eyerpunsch. 400
920. Whist. 400
921. Bischoff. 401
922. Nykus. 401
923. Vin brulé. 402
924. Hippocras. 402
925. Chocolade. 402
926. Milchchocolade. 403
927. Sapajeau. 403
928. Dreyfuß. 404
929. Bavaroise. 404
930. Glühwein. 404

XXX. Kühlende Getränke.

931. Orgeade oder Mandelmilch. 405
932. Syrop d'orgeade. 405
933. Pate d'orgeade. 406
934. Limonade. 406
935. Limonadesyrup. 406
936. Erdbeerwasser. 407
937. Himbeerwasser. 407
938. Kirschenwasser. 407
939. Berbisbeerwasser. 408
940. Geschlagener Rahm. 408
941. Geschlageuer, saurer Rahm. 409

942. Crême vierge. 409
943. — à la portugaise. 409
944. — à la Noaille. 410
945. — à la Vanille. 410
946. Chocoladecreme. 410
947. Bagatelles. 411
948. Eyerschnee. 411
949. Blanc mangé. 411
950. Punschgelée. 412
951. Erdbeergelée. 412
952. Kirschgelée. 413
953. Rosengelée. 413
954. Glacierte Früchte. Johannisbeere. 413
955. Glacierte Erdbeeren. 414
956. Glacierte Kirschen. 414
957. Glacierte Maronen. 414
958. Gelée von Rheinwein. 415
959. Gelée von Orangen. 416
960. Gelée von verschiedenen Früchten. 416
961. Blanc mangés. 417
962. Gelée à l'anglaise. 417
963. Maraskinogelée. 418
964. Gelée de fruits rouges. 418
965. — de fleurs d'oranges au vin de Champagne. 419
966. Citronengelèe. 419
967. Flomri von Reißmehl. 420
968. — von Reißmehl mit Wein à l'orange. 421
969. Kalte Schaale von sauren Kirschen. 421
970. Kirschbrod. 422
971. Kalte Schaale von Apricosen. 422

XXXI. Gefrornes.

972. Rahm=Gefrornes mit Vanille. 422
973. Caffee=Gefrornes 423
974. Marasquino=Gefrornes. 423
976. Zucker zu läutern. 423

976. Citron = Gefrornes. 424
977. Punsch = Gefrornes. 424
978. Orange = Gefrornes. 424
979. Kirsch = Gefrornes. 424
980. Gefrornes von Erdbeeren. 425
981. — von Himbeeren. 425
982. — von Birnen. 425
983. Apricosen = Gefrornes. 425
984. Quitten = Gefrornes 426
985. Aepfel = Gefrornes. 426
986. Johannisbeer = Gefrornes. 426
987. Ananas = Gefrornes. 427
988. Pistazien = Gefrornes. 427
989. Gefrornes von Champagnerwein. 428
990. Pfirsich = Gefrornes. 428
991. Kirschsaft. 428
992. Johannisbeersaft. 429
993. Himbeerensaft. 429
994. Punschsyrop. 429

XXXII. Marmeladen.

995. Marmelade von Kirschen. 430
996. — von Himbeeren. 430
997. — von Apricosen. 431
998. — von Reineklauden. 431
999. — von Birnen. 432
1000. — von Pfirschen. 432
1001. — von Quitten. 432
1002. — von Hagenbutten. 433
1003. — von Pflaumen. 433

XXXIII. Eingekochte Früchte.

1004. Getrocknete Apricosen. 434
1005. — Zwetschgen. 435
1006. Prunes confites. 435

1007. Gelée de groseilles rouges. 436
1008. Mélons au candi. 436
1009. Aepfelmarmelade. 437
1010. Früchte in Orangesulzen. 437
1011. Préparation du sucre pour candir. 438
1012. Aepfelzucker. 438
1013. Clarification du sucre à la nappe. 439
1014. Pétit et grand cassé. 440
1015. Cérises aux liquides framboisées. 440

XXXIV. Verzeichniß der Erzeugnisse der zwölf Monate im Jahre, nach welchen man die Tafelzettel, oder Ménus zu ordnen im Stande ist. S. 442—451

XXXV. Verschiedene Ménus oder Tafelzettel. S. 452—458

Anhang. S. 459—460

Druckfehler.

Seite.	Zeile.		
5.	4.	v. o.	anstatt; seihet lies: streichet
—	9.	v. u.	— Eyerweis lies: Eyergelb
7.	1.	v. o.	— geseihet lies: gestrichen
—	11.	v. o.	— seihen lies: streichen
14.	6.	v. u.	— geseihet lies: gestrichen
15.	5.	v. o.	— geseihet lies: gestrichen
17.	14.	v. o.	— geseihet lies: gestrichen
18.	11.	v. u.	— ein enges Haartuch geseihet, lies: ein Haartuch gestrichen
19.	7.	v. u.	— Wiedmesser lies: Wiegmesser
23.	1.	v. o.	— seihen lies: streichen
24.	13.	v. u.	„und etwas Spinattropfen" ist ganz ungültig.
50.	7.	v. o.	nach ist, soll noch stehen: Zucker und abgeriebene Orangen nach Belieben.
51.	7.	v. o.	„Knoblauch" ist ungültig.
100.	8.	v. o.	anstatt: Hasencirat lies: Hasencivet
146.	—	v. u.	„Groseittes" ist ungültig.
147.	13.	v. o.	anstatt: pomerance lies: pomeranie
194.	5.	v. u.	— die Milch lies: der Teig
213.	14.	v. u.	— 4 Pfund lies: $\frac{1}{4}$ Pfund
218.	13.	v. u.	nach „Torte" fehlt noch: und glaciert sie mit glacé royal.

In der Verlagshandlung ist ferner erschienen.

Schreger, D. C. H. Th. d. j., kosmetisches Taschenbuch für Damen, zur gesundheitsgemäßen Schönheitspflege ihres Körpers durchs ganze Leben und in allen Lebensverhältnissen. Mit einem schönen Titelkupfer. Geheftet. 8. 1 Rthlr. 4 gr. oder 1 fl. 48 kr.

Welch Geschenk käme dem holden Geschlecht willkommener, als eine Anweisung in der lieblichen Kunst, eben das schöne zu seyn, der süßesten, aber flüchtigsten Gabe des Himmels einen längeren Flor zu verleihen, als der gemeine Naturlauf ihr zu gönnen scheint? Noch besitzen wir kein Werk, welches diesen Gegenstand so gründlich und vollständig, und zugleich mit so zartem Sinne für Schönheit behandelte. Ueber Pflege der Schönheit in jedem Alter und Lebensverhältniß, so wie über Vertilgung etwa vorhandener Flecken und Mängel, finden sich hier die bewährtesten Vorschriften; so wie auch der Anhang unschuldiger Schönheitsmittel (Schminken) diejenigen befriedigen wird, welche nicht Lust haben, sich durch die leider so häufigen metallischen zu vergiften.

Poppe, D. C. H. M., Noth- und Hülfs-Lexikon zur Behütung des menschlichen Lebens vor allen erdenklichen Unglücksfällen und zur Rettung aus den Gefahren zu Lande und zu Wasser. 3 Bände mit 9 Kupfertaf. gr. 8. 4 Thlr. 6 gr. oder 7 fl. 24 kr.

Wir machen das Publikum auf ein, für alle Stände gewiß äußerst erfreuliches Werk aufmerksam, welches sich nicht nur durch Gemeinnützigkeit im wahren Sinne des Wortes, sondern auch durch eine vortreffliche Tendenz „Menschenrettung“ vorzüglich auszeichnet. Die Erscheinung desselben muß dem Menschenfreunde um so erwünschter seyn, je weniger wir bisher etwas Ganzes über Rettungs- und Sicherungsmittel aufzuweisen hatten, und je weit umfassender der Kreis ist, dem es nützen soll. Es geht zunächst die ganze Menschheit an,

und verdient aus dem Grunde auch von Jedermann, dem es um Menschenwohl wahrer Ernst ist, gelesen und beherziget zu werden.

Hr. Professor Poppe beschäftigte sich nämlich in den letzten Jahren fortdauernd damit, alle mögliche Arten von Lebensgefahren, denen der Mensch ausgesetzt seyn kann (ordentliche Krankheiten ausgenommen) kennen zu lernen und die Rettungsmittel dagegen aufzusuchen. Was er in diesem Fache geleistet hat, beweißt seine vor mehreren Jahren gekrönte Preisschrift, die durchaus ehrenvoll und mit derjenigen Achtung aufgenommen wurde, welche sich eine gründliche Beantwortung jener Fragen in unsern Zeiten versprechen darf. Dieses neue Werk ist als ein ausführlicher Kommentar und als eine vollständige Erweiterung dieser gekrönten Rettungsschrift anzusehen. Es enthält das Beste, Zweckmäßigste und Ausführbarste, was bisher über die Menschenrettung und Sicherung des unschätzbaren Menschenlebens gedacht und geschrieben wurde, wozu eine Menge eigener, ganz neuer Erfindungen kommen, die sich sowohl durch sinnreiche Einfachheit, leichte und schnelle Anwendbarkeit, als auch durch weise Rücksicht auf die Bedürfnisse unserer Zeit auszeichnen. Wir brauchen diesfalls nur auf die Artikel Feuersgefahren, Fuhrwerke, Diebe, Durchgehen der Pferde, Brunnen, Mühlen, Pulverwagen ꝛc. ꝛc. hinzuweisen.

Wie nützlich es daher jedem Privatmann; sowol zu Hause, als auf Land- und Seereisen, für ganze Gemeinden, für Aerzte, Landpfarrer, Polizeibehörden, kurz für die gesammte Menschheit in so vielfältigen Verhältnissen des Lebens ist, bedarf keines ferneren Beweises.

Um indeß nur einigermassen von der Reichhaltigkeit und zweckmäßigen Gemeinnützigkeit des Werks einen Begriff zu geben, wollen wir von den mehr als tausend Artikeln nur Einen nennen: Gefahren in verschiedenen Fabriken, als z. B. Abdampfen, Ansteckungen, Arsenikvergiftung, Baumwollenarbeiten, Bergblau, Berlinerblau-Fabriken, Blaufarbenwerke, chemische Arbeiten, Dampfmaschinen, Dämpfe, Einschlucken, Farben, Farbendünste, Grünspanvergiftung, Indigauflösung, Klopfen und Reinigen der Wolle und Baumwolle ꝛc.,

Katundruckereien, Maschinen, Massicot oder Bleygelb, Schwefeldämpfe, Schwefeln, Säurebereitungen, Seidebereitung, Zinnobervergiftung u. v. a.

Nicht leicht wird dieses Werk denjenigen, der es benutzt, in irgend einem Falle unbefriedigt lassen, und die alphabetische Ordnung ist hier wegen des leichten Aufsuchens einer Gefahr, eines Rettungsmittels ꝛc. ganz vorzüglich an ihrem Platze.